

## Trostruki užitak



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6**jaja
- **150** goraha
- **4**pudinga od vanile
- **500** gmargarina
- **1** lmleka
- **250** gšecera u prahu
- **250** gcokolade
- **10** kašikašecera
- **1**prašak za pecivo

### Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 200 g šecera. Dodati 150 g mlevenih oraha, 3 kašike brašna i prašak za pecivo. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Fil: Prokuvati 1 l mleka. Posebno umutiti 6 žumanceta, 10 kašike šecera i 4 pudinga od vanile i umešati u kljucalo mleko. Kada se krem zgusne skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Umutiti 400 g margarina sa 250 g šecera u prahu i sjediniti sa hladnim filom. Podeliti fil na dva dela, pa u jedan deo dodati 100 g otopljenu cokoladu. Filovati: kora - žuti fil - keks - crni fil. Preliti glazurom: 100 g margarina, 150 g cokolade, 4 kašike šecera i 4 kašike mleka.

### Savet