

Trostruki užitak (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **100 g** šecera
- **120 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** prezli
- **1/2** praška za pecivo

Fil:

- **6** žumanaca
- **150 g** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **700 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina

Ostalo:

- **200 gr** Petit keksa

Priprema

Pomešati sastojke za koru i istu peci u podmazanom plehu. Za fil: žumanca umutiti sa šecerom, dodati puding i

100 ml mleka, a ostatak mleka staviti da provri. U kipuće mleko dodati ovaj fil i neprestano mesati. U ohladjeno dodati penasto umućen margarin. Podeliti smesu na dva dela, u jedan dodati 100 g otopljene čokolade. Ohlaenu koru filovati: žuti fil, petit keks (ceo poredjati po celoj kori), crni fil. Odozgo posuti seckane orahe. Kad se ohladi i stegne seci na stanglice. Prijatno!

Savet