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**cokolade
- **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 kipuce mleko dodati ovaj fil i neprestano mesati. U ohladjeno dodati penasto umucen margarin. Podeliti smesu na dva dela, u jedan dodati 100 g otopljene cokolade. Ohlaenu koru filovati: zuti fil, petit keks (ceo poredjati po celoj kori), crni fil. Odozgo posuti seckane orahe. Kad se ohladi i stegne seci na stanglice. Prijatno!

Savet