

Trostruki kremasti užitak



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastoјci

Za koru:

- **6**belanaca
- **7** kašika šecera
- **7** kašikabrašna
- **1** dlulja
- **70** geuroblok cokolade
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil I:

- **6** žumanaca
- **200** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **7** dlmleka
- **1** margarin sa ukusom slatke pavlake
- **100** gcokolade

Za fil II:

- **3** dlMoja kravica kuhinjica slatke pavlake

I još:

- **20** komadapetit ber keksa

- malomleka za umakanje keksa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, pa dodati šefer i sve dobro mikserom izmutiti. Zatim dodati ulje pa (najmanjom brzinom) još malo mutiti. Nakon toga dodati izrendanu euro blok cokoladu, brašno i prašak za pecivo. Polako varjacom promešati da se sastojci sjedine.

Koru peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 C (dok se odvoji od stranica pleha).

Umutiti žumanca sa šeferom, pa dodati puding i 1 dl mleka i sve zajedno umutiti. Ostatak mleka staviti da prokljuca, pa u njega ukuvati umucenu smesu od žumanaca i pudinga. Ostaviti fil da se ohladi. Za to vreme penasto umutiti margarin, pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Nakon toga fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje takav kakav jeste - žut, a u drugi deo dodati otopljenu cokoladu.

Umutiti moja kravica kuhinjica slatku pavlaku.

Na koru prvo naneti cokoladni fil.

Preko cokoladnog fila poreati keks (prethodno natopljen u mleko).

Preko keksa naneti žuti fil.

Preko žutog fila naneti slatku pavlaku.

Preko slatke pavlake staviti glazuru od cokolade: okoladu i ulje otopiti pa prelitи preko gotovog kolaca.

Savet