

Tri užitka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 200 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 5 kašika brašna

Za fil:

- 1 mleka
- 250 g šecera
- 3 puding od vanile
- 2 kašike gustina
- 7 žumanaca
- 250 g margarina
- 100 g čokolade

Ostalo:

- 400 g keksa
- 250 g šlag krema
- 2 šoljice kuvane kafe
- 350 ml kisele vode

Priprema

Mikserom umutiti belanca i šećer u čvrstu penu. Dodati mlevene orahe i brašno i lagano sjediniti kašikom. Peci u četvrtasti pleh obložen pek papirom na 180 C.

Sedam žumanaca, tri pudinga i gustin sjediniti sa 100 ml hladnog mleka. U šerpu sipati 900 ml mleka i šećer da proključa. U ključalo mleko zakuvati žumanca i puding i ostaviti da se dobro ohladi.

U ohlaen fil dodati 1 omekšali margarin i dobro izmiksati. Fil podeliti na 2 dela, u jedan deo staviti rastopljenu čokoladu.

Skuvati 2 šoljice kafe bez šećera i staviti da se ohladi. Na patišpanj naneti fil sa čokoladom, preko njega reati keks potopljen u kafu, preko keksa naneti žuti fil, pa opet keks natopljen u kafu.

Umutiti šlag krem za hladnom kiselom vodom i dekorisati tortu. Prijatno!

Savet