

Posni trostruki užitak



Sastojci

Biskvit:

- 6 kašika šecera
- 50 ml ulja
- 1 dl kisele vode
- 4 kašike prženih, mlevenih lešnika
- 150 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Krem:

- 6 dl mleka od soje (ili pirinca)
- 10 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- malo arome od vanile
- 200 g margarina
- 100 g posne cokolade

Još:

- oko 200 g posnog keksa
- malo vode (za umakanje petit keksa)
- malo arome ruma

Glazura:

- 100 g posne cokolade

- 3 kašičice vode
- 3 kašičice šecera
- 50 g margarina

Priprema

U posudu za mešanje prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati mlevene lešnike, šecer, ulje i kiselu vodu. Sve promešati sa kašikom i staviti u pleh (28x33cm velicine), obložen pek papirom i peci u vec zagrejanoj pecnici na 220 stepeni, dok ne porumeni.

Napraviti mleko po uputstvu sa kutije. 5 dl sojinog mleka staviti da provri sa šecerom, a u ostatak razmutiti puding. Kada je mleko prkuvalo, skloniti sa vatre, umešati puding i vratiti na vatru-kuvati još 5 minuta, dok se ne zgusne. Podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se cokolada ne otopi.

U drugi deo dodati malo arome vanile i promešati. Ostaviti da se ohladi.

Margarin malo omekšati u mikrotalasnoj, pa umutiti penasto. U svaku polovinu krema, dodati pola margarina i umutiti.

Peceno i ohladjeno testo premazati sa žutim filom, na njega redjati petit keks, koji smo malo umocili u sojino mleko sa rumom, na keks nanesimo cokoladni fil, a na njega glazura od cokolade.

Posluživanje. Možete i obrnuti redosled fila..na biskvit prvo da stavite crni fil, pa keks, pa žuti fil..

Možete po želji u koru dodati i jednu kašiku kakaoa, da bi kora bila tamnija ;)