

Trostruki užitak



Izrada:

Prvo skuhati fil...Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom, gustinom, šećerom, žumancima. Ostatak mlijeka zagrijavati na jačoj vatri. Zagrijano mlijeko lagano dodati u prvu smjesu uz stalno miješanje, a zatim sve vratiti u šerpu i na srednjoj vatri zakuhati krem bez grudvica. Smaknuti sa vatre, prekriti površinu krema prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Rernu uključiti na 180st. da se grije, a pleh dimenzija 40x25 cm (ili pleh sličnih dimenzija, iste površine) obložiti pek papirom. Bjelanjke miksati sa prstohvatom soli, postepeno dodati šećer i umutiti srednje čvrat šaum. Dodati i ostale sastojke za koru i promiješati špatulom. Ravnomjerno rasporediti u pleh, zagladiti i peći u zagrijanoj rerni oko 20ak min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečenu koru prohladiti i odstraniti pek papir.

U ohlađen krem dodati umućen maslac, sve izmiksati i podijeliti na 2 jednaka dijela i u jedan dodati čokoladu otopljenu na pari.

Na koru nanijeti prvo svijetli fil, zatim petit keks kratko natopljen u mlijeku, preko tamni fil i sve posuti mljevenim orasima (po želji možete raditi i čokoladnu glazuru umjesto oraha).

Rashladiti prije posluživanja.

Prijatno! ♥

Potrebni sastojci:

Kora:

- 6 bjelanjaka
- 150 g šećera
- 150 g mljevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 1 kašičica praška za peciva
- 2 kašike mrvica

Fil:

- 6 žumanjaka
- 8 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice pudinga od vanile
- 2 kašike gustina
- 200 g šećera
- 200 g maslaca
- 100 g čokolade za kuhanje
- cca 250g petit keksa (sa maslacem)
- mlijeko za natapanje keksa