

udo od jednog jajeta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 1jaje
- 1 šoljicašecera
- 1 šoljicamlevenih oraha
- 1 šoljicamleka
- 1/2 šoljiceulja
- 1 šoljicabrašna
- 1 kesicapeciva
- 1 kesicavanilin šecera

Za krem:

- 2 kesicepudinga od vanile
- 6 dl mleka
- 5 kašikašecera
- 150 gmargarina ili putera

Priprema

Izmiksati jaje, šecer i vanilin šecer. Postepeno dodavati ulje, mleko, a zatim i ostale sastojke. U namašcen i pobrašnjen pleh (20×30 cm) izliti biskvitnu smesu i peci na 180 C 25 minuta. Još vruci biskvit politi ravnomerno sa 2 dl mleka u koje ste umešali malo ruma. Dok se biskvit peče pripremite krem tako da u predvienoj kolicini mleka skuvate puding. U ohlaeno umešati izraeni margarin. Na ohlaeni biskvit složiti hladni krem, sve posipati narendanom cokoladom ili orasima, i dobro rashladiti. Šoljica je od 2 dl.

Savet