

Puding kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 štanglestrugane **Menaž cokolade**
- 2 kašikeseckanih oraha

Za fil:

- 8 dlmleka
- 6 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 100 g**Menaž cokolade**

Za dekoraciju:

- 3 štanglerendane **Menaž cokolade**

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom pa dodati brašno i lagano umešati varjacom. Zatim u smesu dodati rendanu čokoladu i seckane orahe i sve izmešati varjacom.

Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peći na 200 stepeni dok kora ne počne da se odvajati od ivica pleha.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne.

U još vruće dodati čokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti puding da se ohladi (dok se hladi povremeno promešati).

Ovlaen puding malo umutiti mikserom.

Zatim naneti na koru.

Odozgo kolac posuti sa rendanom čokoladom i mlevenim orasima.

Savet