

Puding kolac (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 7 kašikabrašna
- 50 ml mleka
- 1 kašikakakaa
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 2 kašikeulja

Sirup za prelivanje kora:

- 1/2 čašešecera
- 1/2 čaševode

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 800 ml vode

- **4 kašike**šecera
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**prah šecera
- **150 g**margarina
- **10 komada**keksa

I još:

- **1**šlag
- **2 kašike**kakaa

Priprema

Umutimo penasto jaja. Dodamo šecer i umutimo. Dodamo mleko, brašno sa praškom za pecivo i ulje. Dobro umutimo pa dodamo i kakaao. Podmažemo pleh i izlijemo smesu. Stavimo da se pece na 200 stepeni oko 20 minuta. Proverimo cackalicom da li je kora pecena.

Kada je gotov stavimo sa strane da se prohladi. Dok se pece kora skuvamo sirup. Kuvamo 10-tak minuta nakon što provri. Kašicom prelivamo koru i ostavimo da se ohladi. Odvojimo malo mleka da razmutimo puding ostatak stavimo na ringlu sa 4 kašike šecera da provri. Kada provri skuvamo puding. Sklonimo sa ringle i dok je vruc dodamo cokoladu i mešamo da se otopi.

Umutimo margarin sa šecerom u prahu pa dodamo u puding kad se ohladi i umutimo.

Premažemo tanak sloj pudinga na koru pa stavimo u frižider.

U ostali puding dodamo izlomljeni keks. Stavimo na koru i stavimo u frižider na pola sata da se stegne. umutimo šlag pa premažemo preko puding fila. Isecemo kocke pa ukrasimo kakaom i šlagom po želji.

Savet