

Puding kolac (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **20** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5jaja
- **100 ml**mleka
- **250 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**kakaoa

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **5 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile

Za preliv:

- **150 g**cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Skuvati puding za šećerom i mlekom i osatviti da se ohladi.

Umutiti 5 belanaca.

Žumanca umutiti sa šećerom i dodati ostale sastojke. Dodati umucen belanac i lagano izmešati kašikom. Smesu sipati u okrugli pleh br 26 i kašikom stavljati puding.

Peci na 180 C oko 30-40 minuta.

Pecen kolac preliter rastopljenom cokoladom.

Savet