

Puding kolac od starog hljeba



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za puding od hljeba:

- **300 g**starog hljeba
- **250 ml**slatke pavlake
- **1 velikojaje**
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**kakao praha
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**cokolade

Ii još:

- **malohljebnih mrvica**
- **malo** maslaca

Priprema

Zagrijte rernu na 180°C, premažite maslacem dno i ivice kalupa precnika 18cm i pospite hljebnim mrvicama i šecerom. Istresite višak. Iseckajte stari hljeb na kockice i stavite u ciniju. Stavite mleko i pavlaku u šerpu (ili samo mleko ako ne koristite pavlaku) i zagrejte do kljucanja. Prelite naseckan hljeb, ostavite da se malo prohladi, a zatim ga ispasirajte viljuškom. Dok se ta smesa hlađi, u zasebnoj ciniji, na kratko umutite jaje, dodajte šećer, kakao prah, vanilu, cimet. Izmešajte. Dodajte na kraju 150 gr rendane cokolade. Hljebnoj kaši dodajte preostale sastojke i dobro izmešajte. Kašicom prespite smesu i poravnajte odozgo, pecite oko 35 minuta. Izvadite kolac iz kalupa, pospite malo šecerom u prahu ili kakao prahom ili naribanim cokoladom na topao kolac kao ja. U ovaj kolac možete dodati i šaku seckanih oraha ili lešnika ili voće naseckano, kako god izvrstan

je, vrlo teško je pogoditi od cega je, a odlican nacin da se potroši stari hljeb.

Savet