

Puding kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **2** kašikekakaa
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikaulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** dlmleka

1 fil:

- **3** kesicepudinga od cokolade
- **pola pakovanja**margarina
- **5** kašikašecera
- **100** gšлага
- **700** mlmleka

2 fil:

- **3** kesicepudinga od vanile
- **pola pakovanja**margarina
- **5** kašikašecera
- **100** gšлага
- **700** mlmleka

Priprema

Umutiti dobro jaja pa dodati sve ostale sastojke i mutiti, zatim izliti u tepsiju podmazanu uljem i peci 20-tak minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz terne i preliti sa 2 dl mleka.

U medjuvremenu staviti u dve šerpe po pola litre mleka da kuva. Sa preostalih 2x200 ml izmesati puding od cokolade i isto uraditi sa pudingom od vanile. Skuvati. Kada se ohladi dodati u svaki fil po pola margarina i 2 kašike umucenog slaga. Filovati preko kore, pa preko toga šlag i ostaviti da se dobro ohladi. Seci na kocke i služiti.

Savet