

Vocni oblacic



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 60 gšecera
- 120 gmasti
- 1prašak za pecivo
- 200 gbrašna
- 8 kašikamleka

Za fil:

- 100 gdžema od šipurka
- 1puding od banane
- 5 dlmleka
- 4 kašikešecera

Priprema

Umutiti jaja i šecer pa dodati mast. Nakon toga dodati brašno, prašak za pecivo i mleko. Sjedinjenu smesu sipati u pleh i peći 15 minuta na 200 C. Vrelu koru premazati džemom od šipurka.

Puding skuvati prema uputstvu sa kesice pa dok je još vruć preliti kolac. Kada se potpuno ohladi seci na kockice.

Savet