

## ***?udo od jednog jajeta***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1** jaje
- **1 šoljica** šecera
- **1 šoljica** mlevenih oraha
- **1 šoljica** mleka
- **1/2 šoljice** ulja
- **1 šoljica** brašna
- **1 kesica** peciva
- **1 kesica** vanilin šecera

#### **Za krem:**

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6 dl** mleka
- **5 kašika** šecera
- **150 g** margarina ili putera

### **Priprema**

Izmiksati jaje, šecer i vanilin šecer. Postepeno dodavati ulje, mleko, a zatim i ostale sastojke. U namašćen i pobrašnjen pleh (20×30 cm) izliti biskvitnu smesu i peći na 180 C 25 minuta. Još vrući biskvit politi ravnomerno sa 2 dl mleka u koje ste umešali malo ruma. Dok se biskvit peče pripremite krem tako da u predviđenoj količini mleka skuvate puding. U ohlađeno umešati izrađeni margarin. Na ohlađeni biskvit složiti hladni krem, sve posipati narendanom čokoladom ili orasima, i dobro rashladiti. Šoljica je od 2 dl.

**Savet**