

Poslastica sa džemom i pudingom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

I još:

- 2 kašikedžema po želji

Za puding:

- 1 kesicapudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 3-4 kašikešecera

Za premazivanje:

- 1 kašikadžema

Priprema

Biskvit: Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo, pa lagano promešati varjačom da se

sjedini. Smesu uliti u pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se prohladi, pa je sitno iskidati u vanglicu, dodati 2 kašike džema, pa sve rukama dobro mesiti dok se ne dobije kompaktna smesa.

Smesu utisnuti na dno cinijice i premazati sa jednom kašikom džema.

Puding: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, a ostatak mleka staviti sa šećerom na špored da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Vruc puding naneti preko džema.

Kada se ohladi odozgo premazati sa malo džema.

Ostavila sam preko noci da odstoji u frižideru, pa sam sutradan sekla na kockice, kao manje kolacice, a i ne mora tako, može i da se jede kašikom iz cinijica.

Savet