Puding kolac sa koricama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- **100 g**šecera
- **4** žumanceta
- **1 kašika** masti
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **8 kašika**mleka

Za fil:

- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **3 kašike** šecera
- **25 g**margarina
- **1 l**mleka
- **2 kockice** crne cokolade

Za glazuru:

- **4** belanceta
- **1 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **2 kockice** crne cokolade
- **4 kašike** kikirikija

Priprema

Promešati rucno sastojke za korice. Umesiti ih i podeliti na tri dela. Izvaljati svaki deo i obložiti na pek papir. Peci na jacoj temperaturi preko prevrnutog pleha obloženim pek papirom.

Skuvati puding standardno samo što u mleko malo pre dodavanja pudinga staviti cokoladu da se istopi. Kad je puding skuvan, staviti margarin i dobro promešati.

Umutiti belanaca sa šecerom, ali ne do kraja tj. ne u 'sneg'. Staviti u šerpicu sa mlekom i dodati jaja i cokoladu. Kuvati do željene gustine.

Kikiriki samleti. Reati: kora, pola pudinga, kašika kikirikija x2. Preko trece kore staviti glazuru i posuti preostalim kikirikijem.

Savet

Ovaj kola je mešavina delova raznih kolaa, ali je veoma ukusan. Možete menjati sastojke po želji.