

Krem orah kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 1jaje
- 1 šoljašecera
- 1 šoljamlevenih oraha
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 1 šoljabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanila

Krem:

- 2pudinga od vanile
- 6 dlmleka
- 5 kašikašecera
- 125 gmargarina
- 100 gmlevenih oraha

Priprema

Umutiti jaje, šecer i vanilin šecer. Postepeno dodavati ulje, mleko, a zatim i ostale sastojke. U namašćen i pobrašnjen pleh (20x30) izliti biskvitnu smesu i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Još vruć biskvit politi ravnomerno sa 2 dl mleka u koji ste umešali malo ruma.

Dok se biskvit peče, pripremiti krem tako da u predviđenoj količini mleka skuvate puding. U ohlaeno umešati izraeni margarin. Na ohlaen biskvit složiti hladni krem.

Sve posipati mlevenim orasima ili narendanom čokoladom i dobro rashladiti.

Savet