

Puding kolac od starog hljeba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za puding od hljeba:

- **300 g** starog hljeba
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** veliko jaje
- **6 kašika** šećera
- **2 kašike** kakao praha
- **1 kašica** cimeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 g** čokolade

Ili još:

- **malo** hljebnih mrvica
- **malo** maslaca

Priprema

Zagrijte rernu na 180°C, premažite maslacem dno i ivice kalupa precnika 18cm i pospite hljebnim mrvicama i šećerom. Istresite višak. Iseckajte stari hljeb na kockice i stavite u ciniju. Stavite mleko i pavlaku u šerpu (ili samo mleko ako ne koristite pavlaku) i zagrejte do ključanja. Prelite naseckan hljeb, ostavite da se malo prohladi, a zatim ga ispasirajte viljuškom. Dok se ta smesa hladi, u zasebnoj ciniji, na kratko umutite jaje, dodajte šećer, kakao prah, vanilu, cimet. Izmešajte. Dodajte na kraju 150 gr rendane čokolade. Hljbnoj kaši dodajte preostale sastojke i dobro izmešajte. Kašikom prespite smesu i poravnajte odozgo, pecite oko 35 minuta. Izvadite kolac iz kalupa, pospite malo šećerom u prahu ili kakao prahom ili naribanom čokoladom na topao kolac kao ja. U ovaj kolac možete dodati i šaku seckanih oraha ili lešnika ili voće naseckano, kako god izvrstan

je, vrlo teško je pogoditi od cega je, a odlican nacin da se potroši stari hljeb.

Savet