

Puding kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 3 šoljice od kafešecera
- 2 šoljice jogurta
- 2 šoljice ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 šoljica brašna
- 1 kašika kakaoa

Fil:

- 800 ml mleka
- 8 kašika šecera
- 2 pudinga od jagode

Još:

- 150 g šlaga
- 2 dl vode

Priprema

Umutiti jaja i šećer da postane penasto dodati ulje i jogurt pa opet umutiti, potom dodati brašno i prašak za pecivo. Uzeti pleh podmazati uljem i pobrašniti izliti 2/3 smese u ostatak dodati kakao umutiti pa izliti preko

svetlog dela i malo nožem prošarati. Staviti peci na 180°C.

U 2 dl mleka umutiti puding i šećer. Ostatak mleka staviti da provri pa zakuvati puding. Preliti vruć puding preko kore. Kada se ohladi umutiti šlag i premazati kolac.

Savet

Brz, jeftin i izdašan kola?