

udo od jednog jajeta

Sastojci

Kora:

- 1 čaša od jogurta šećera
- 1 jaje
- 1 čaša mlevenih oraha
- 1 čaša mleka
- 1 čaša brašna
- 1/2 čaše ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 3 dl mleka
- 200 g šećera u prahu
- 1 margarin
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti 1 jaje sa šećerom, dodati ulje i mleko, zatim orahe, brašno i prašak za pecivo. Sjediniti ovu masu i peci u pecnici na temperaturi od 200 stepeni oko dvadesetak minuta.

Fil: U 3 dl mleka umutiti 2 pudinga od vanile. Kada se puding ohladi, dodati mu umućen margarin sa 200 g šećera u prahu i sjediniti.

Ohladjenu koru premazati ovim filom i posuti rendanom čokoladom.