

Puding kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Piškota:

- 6jaja
- 6 **kašika**šecera
- 6 **kašika** brašna
- 4 **kašike**kakao praha
- 4 **kašike**cokoladnog praha
- 1 **kesica**prašak za pecivo
- 1 **kesica** vanil šecera
- 1,5 dlmleka
- 1,5 dlulja

Žuti fil:

- 2 **kesice**pudinga vanila
- 9 dlmleka
- 6 **kašika**šecera
- 150 g**margarina**

Smei fil:

- 2 **kesice**puding karamela
- 8 dlmleka
- 6 **kašika** šecera
- 100 g**margarina**

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, brašno sastavimo sa praškom za pecivo sa kakao i cokoladnim prahom, šećer izmešamo sa vanil šećerom.

Žumanca penasto izmutimo sa šećerom dodamo mleko i ulje promešamo i uz neprekidno mešanje dodajemo mešavinu sa brašnom belanca izlupamo u šam i laganim pokretima sastavimo sa predhodnom smesom. Sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 20 minuta i još dok je vruće drškom od varjace napravimo ravnomerno rupice po testu.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl u koje umešamo puding, a ostatak stavimo da se kuva sa šećerom kada proključa ukuvamo puding i u vruće umiksamo margarin odmah sipamo kašikom u rupice, a ostalo preko kore i izravnamo ostavimo 15 minuta da se stegne.

Na isti način spremimo i puding sa karamelom.

Preko karamel fila možemo kolac posuti čoko mrvicama.

Savet

Kola služimo razhladjeno a rupice u testu budu dekorativne kada naseemo i služimo kola.