

Kolac od jednog jajeta

Sastojci

Testo:

- 1 čaša od 2 dl šećera
- 1 jaje
- 1 čaša mlevenih oraha
- 1 čaša mleka
- 1/2 čaše ulja
- 1 čaša brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1 puding od vanile
- 3 kašike šećera + 3 kašike šećera u prahu
- 200 g margarina
- 3 dl mleka + mleko za šlag
- 1 šlag krem od čokolade

Ostalo:

- 100 g šlag krema ili šlag pene
- rendana čokolada ili mleveni orah (za ukrašavanje)

Priprema

Penasto umutiti jaje sa šećerom dodajući ulje i mleko. Postupno dodavati orahe i brašno sa praškom za pecivo. Peci u tepsiju na papiru za pečenje.

Fil: U mleku skuvati puding sa 3 kašike šećera. U ohlaeno dodati margarin umućen sa šećerom u prahu.

Posebno umutiti šlag krem, prema uputstvu sa kesice i dodati u umućen fil. Sve zajedno umutiti.

Reati: Kora, fil, šlag. Posuti rendanom čokoladom i mlevenim orasima.