

Puding kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 2 **kašikekakaa**
- 5 **kašikabrašna**
- 1 **kašikaulja**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 2 **dlmleka**

1 fil:

- 3 **kesicepudinga** od cokolade
- **pola pakovanjamargarina**
- 5 **kašikašecera**
- 100 **gšlaga**
- 700 **mlmleka**

2 fil:

- 3 **kesicepudinga** od vanile
- **pola pakovanjamargarina**
- 5 **kašikašecera**
- 100 **gšlaga**
- 700 **mlmleka**

Priprema

Umutiti dobro jaja pa dodati sve ostale sastojke i mutiti, zatim izliti u tepsiju podmazanu uljem i peci 20-tak minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz rerne i preliti sa 2 dl mleka.

U medjuvremenu staviti u dve šerpe po pola litre mleka da kuva. Sa preostalih 2x200 ml izmesati puding od cokolade i isto uraditi sa pudingom od vanile. Skuvati. Kada se ohladi dodati u svaki fil po pola margarina i 2 kašike umucenog slaga. Filovati preko kore, pa preko toga šlag i ostaviti da se dobro ohladi. Seci na kocke i služiti.

Savet