**KRATER**

**SASTOJCI:**

**5 jaja**

**250 g šećera**

**1 dl mlijeka**

**1 dl ulja**

**1 prašak za pecivo**

**1 vanilin šećer**

**2 žlice kakaa**

**250 g brašna**

**KREMA**

**8 dl mlijeka**

**4 vrećice vanilin šećera**

**2 pudinga od vanilije**

**PRELJEV:**

**4 dl kiselog vrhnja**

**6 žlica šećera u prahu**

**PRIPREMA:**

**1.Skuhati puding sa vanilin šećerom i mlijekom i ostaviti da se ohladi.**

**2.Za biskvit izmiješati bjelanjke u čvrsti snijeg, dodati ostale sastojke i dobro izmiješati mikserom.**

**Istresti u lim za pečenje .**

**3.Sa žlicom stavljati komade ohlađenog pudinga te staviti peći na 180°Coko 40 minuta.**

**4.Kiselo vrhnje izmiješati sa šećerom u prahu te premazati pečeni kolač i vratiti na još 10 minuta u pećnicu.**

****