

# Bread Pudding

## Za 8 osoba

400 g baget hleba  
mlečni margarin za mazanje  
5 jaja  
4 kašike žutog šećera  
 $\frac{1}{4}$  pakovanja margarina  
2 dl slatke pavlake  
50 g suve brusnice

## Čokoladni preliv

50 g čokolade  
4 kašike mleka

## Vanila preliv

2 dl mleka  
2 kašike šećera  
2 jaja  
štapić vanile ili vanila aroma

## Dekoracija

brusnica

## Način pripreme

1. Premazati tepsiju margarinom. Iseći hleb na kriške i namazati po jednu stranu svake margarinom. Složiti kriške u tepsiju. Između svakog parčeta staviti pokoju brusnicu i malo čokoladnog preliva.
2. U malo vode, na blagoj vatri, rastopiti žuti šećer, pa dodati margarin i sačekati da se rastopi. Dodati slatku pavlaku i kuvati minut, dva pa u to usuti umućena jaja. Smesu kuvati 2-3 minuta, dok ne krene da se zgušnjava pa preliti kriške u tepsiji. Staviti u zagrejanu pećnicu na 180 stepeni oko 30 minuta.
3. Napraviti preliv od mleka, kristal šećera, jaja i vanile koji se zajedno ukuvaju nekoliko minuta na umerenoj vatri.
4. Servirati kolač preliven prelivom i ukrašen brusnicom.