

Neskvik kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 150-200 g masti - margarina
- 200 g neskvika
- 150 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 150 g brašna

Fil:

- 100 g šlaga
- 2 dl vode ili mleka
- 2 kisele pavlake
- 4 kašike prah šecer
- 3 kesice vanilin šecera

Glazura:

- 100 g šecera
- 4 kašike vode
- 100 g čokolade za mešnju
- 1 kisele pavlake

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 150 g masti ili 200gr margarina, dodati 200 g Neskvika. U drugom sudu umutiti 6 belanaca sa 150 g šecera, 2 vanilin šecera i na kraju dodati 150 g brašna, zatim sjediniti obe mase (braon i belu) i dobro izmešati i peci u vecm plehu 40x35 (kora je tanja i podeli se na dva dela, a može se peci i u manjem plehu pa se onda kora rasece po debljini i dobiju se dve kore). Pece se na 220 stepeni oko pola sata.

Umutiti 100 g šlaga sa 2 dl mleka ili vode. Posebno umutiti 2 kisele pavlake sa 4 kašike prah šecera i 3 vanilin šecera. Sastaviti ova dva krema i filovati izmeu kora.

100 g šecera sa 4 kašike vode staviti da provri, dodati 100 grama cokolade, cim se otopi cokolada skinuti sa šporeta i dodati 1 pavlaku, dobro umutiti i sipati preko kore.

Savet

Probajte neete se pokajati!!