

# Nescaffe kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna
- 2,5 **kašike**kakaa
- 1prašak za pecivo
- 5 **dl**mleka

### I fil:

- 1 **l**mleka
- 2pudinga od cokolade
- 250 **g**šecera
- 300 **g**mlevenog keksa
- 1 **kesica**nescaffe 3 u 1 strong
- 250 **g**margarina

### II fil:

- 300 **g**šlaga
- 4 **dl**mleka
- 1 **kesica**nescaffe 3 u 1 strong

## Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg sa 7 kašika šecera. Zatim dodati žumanca, skloniti mikser i varjacom umešati brašno, kakao i prašak za pecivo.

Sve lepo sjediniti i ispeci koru u podmazanom plehu. Ispecenu vruću koru preliti sa pola litre vrelog mleka.

Za prvi fil od litre mleka odvojiti toliko da se razmute 2 pudinga. Ostatak mleka staviti da se kuva sa šecerom. Kad proključa, dodati puding i skuvati. U vruć puding dodati mleveni keks i nescafe. Kad se prohladi, sjediniti fil sa umućenim margarinom.

Za drugi fil umutiti šlag sa hladnim mlekom, pa dodati nescafe. Filovati: kora natopljena vrelim mlekom, 1. fil, 2. fil.

## **Savet**

Kola je izuzetno soan i ima specifičan ukus, ako volite kafu nećete pogrešiti.