

Neskvik - Plazma kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1,8 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike neskvika
- 1 - 1,5 dl čokoladnog mleka (za prelivanje kore)

I fil:

- 300 g mlevene plazme
- 2 čaše (400 g) kisele pavlake
- 100 g šecera u prahu
- 3 kašike umucene slatke pavlake

II fi:

- 0,5 l mleka
- 100 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 150 g margarina
- 100 g neskvika

Priprema

Umutiti belanca sa 70-80 g šecera. Odvojeno (u drugu posudu) umutiti žumanca sa ostatkom šecera (od onih 150 g) pa dodati i ostale sastojke. Sve zajedno umutiti pa polako sjediniti sa umucenim belancima. Koru peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni nekih 20-ak minuta. Vrucu koru preliti hladnim cokoladnim mlekom.

Fil od plazme: Pavlaku pomešati sa šećerom u prahu pa dodati mlevenu plazmu i umucenu slatku pavlaku.
Neskvik fil: Od 0,5l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga. U ostatak mleka dodati 100 g šecera i staviti da prokljuca, pa ukuvati puding. U još vruć puding dodati margarin pa pomešati da se otopi. Ostaviti da se hladi. Kad se malo prohladi u puding dodati i neskvik. Sve zajedno umutiti mikserom i ostaviti fil da se sasvim ohladi.

Preko kore namazati fil od plazme.

Preko fila od plazme namazati cokoladni fil, odnosno fil sa neskvikom.

Ceo kolac premazati sa 3 dl umucene slatke pavlake....

Savet