Kremast kolac sa nes kafom



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanceta
- **12 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**prezle
- **2 kašike**ulja
- **200 g**seckanih oraha
- **200 g**eurokrema

Za fil:

- **1,1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **6** žumanaca
- **250 g**margarina
- **1 kesica**nescafe 3 u 1

I još:

- **200 g**keksa
- **200 ml**mleka
- **malo**kakaoa u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati šecer, brašno, prezle i ulje i sjediniti. Pleh dobro namazati margarinom i na dno pleha staviti seckane orahe. Preko njih izruciti smesu za koru. Peci oko 20 minuta na 180 C. Kada se kora prohladi, izruciti je na poslužavnik, tako da orasi budu odozgo, malo poprskati mlekom i premazati sa 200 g eurokrema. (Ja sam koristila pleh dimenzija 20x40cm).

Prah za puding, šecer (3 kašike po kesici pudinga), i žumanca izmešati sa malo mleka od ukupno 1,1 l, a ostatak mleka staviti da provri. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i u njega dodati ohlaen puding i dobro sjediniti.

Fil podeliti na dva dela. Prvi deo ostaje takav, a u drugi deo dodati sadržaj kesice Nescafe 3 u 1 i promešati.

Na koru naneti prvi deo fila, zatim keks dobro umakati u 200 ml mlakog mleka i reati preko tog fila, pa preko keksa naneti fil sa kafom i premazati kolac sa strane. Išarati viljuškom i pomocu cediljke za caj naneti kakao. Ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

*Kola možete premazati umuenim šlagom, slatkom pavlakom... P*R*I*J*A*T*N*O