

Nesquik kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 75 g nesquika
- 75 g masti
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 800 g kisele pavlake 12% mm
- 5 kesica vanil šecera

Glazura:

- 100 g šecera
- 4 kašike vode
- 100 g nesquika
- 1 kašika masti
- 1 kašika kisele pavlake 12% mm

Priprema

Kore: Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa šećerom.

Mast umutiti mikserom, zatim dodati žumaca uz neprestano mucenje.

Dodati nesquik, dobro umutiti pa na kraju dodati i brašno pomešano sa praškom za pecivom i umutiti.

U umucenu smesu dodati umucena belanca i sve umutiti mikserom na najmanjom brzinom.

Smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni. Na isti nacin pripremiti još jednu koru.

Fil: Kašikom lagano umutiti pavlaku sa vanil šećerom.

Glazura: Secer otopiti sa vodom, dodati nesquik i mešati na laganoj vatri dok se ne razbiju grudvice od nesquika. Dodati mast i mešati dok se mast ne otopi. Skloniti sa vatre, dodati pavlaku i dobro izmešati.

Filovanje: Na koru naneti ceo fil.

Pa preklopiti drugom korom.

Odozgo prelići glazurom.

Presek kolaca.

Savet