# *Kolac sa neskvikom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**neskvika
- **300 ml**cokoladnog mleka

**Za fil:**

- **300 g**mlevene plazme
- **2 čaše**kisele pavlake
- **200 g**šlag krema
- **250 g**šecera u prahu

## Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i neskvikom. Sjediniti i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotovu koru natopiti cokoladnim mlekom.

Umutiti pavlaku sa šecerom u prahu. Šlag umutiti sa kiselom vodom, pa ga sastaviti sa kiselom pavlakom. Zatim dodati mleveni keks. Staviti preko kore i ukrasiti po želji.

## Savet