

Neskvik kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 150 gmargarina
- 150 gbrašna
- 150 gneskvika
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 3 **malepavlake**
- 9 **kašika**šecera u prahu
- 4 **kesice**vanil šecera
- 2 **kesice**šlaga

Glazura:

- 100 gcokolade
- 5 **kašika**vode
- 1 **malapavlake**

Priprema

Kora: Umutiti 7 belanaca u cvrst sneg. Posebno umutiti 7 žumanaca sa 7 kašika šecera, kada se šecer istopi

dodati neskvik, pa zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo sve dobro umutiti. Posebno umutiti margarin, margarinu dodati smesu od žumanaca i dobro umutiti, kada se sve sjedinilo dodavati kašiku po kašiku snega od belanaca. Pripremljenu smesu izliti u pleh i peci na 200C, kada dobije lepu boju rernu smanjiti na 150C i peci još 10 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi pa je preseći na pola tako da dobijemo dve kore.

Fil: Šlag umutiti prema uputstvu sa kesice, u posebnu ciniju staviti 3 male pavlake, šećer u prahu i vanil šećer sve izmešati kašikom, zatim dodati i šlag, sve lepo sjediniti.

Glazura: 5 kašika vode staviti da prokuva, kada prokuva skloniti sa šporeta i dodati čokoladu da se istopi. Kada se malo prohladi dodati jednu malu pavlaku.

Kora, fil, kora, glazura.

Savet

Fil je najbolje pripremiti pre samog filovanja.