

## *Nelicin kolac*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** glisnatog testa

### **Biskvit:**

- 5jaja
- **200 g** šecera
- **150 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

### **Krema:**

- **600 ml** mleka
- **200 g** šecera
- 2 vanilin šecera
- **200 g** margarina
- **4 kašike** brašna
- **100 g** cokolade za kuvanje

## I još:

- malo šećera u prahu

## Priprema

Odmrznuti lisnato testo i rasuci dve korice na velicinu pleha u kome ce se peci.

Pleh postaviti pek papirom, i staviti prvu koru lisnatog testa.

Malo ga izbockati i ispeci.

Za biskvit odvojiti belanca umutiti ih u cvrst šne kome postepeno dodajemo šećer. Potom dodati žumanca, još malo mutiti, a onda staviti rendanu čokoladu, mlevene orahe i brašno prosejano sa praškom za pecivom. U pleh postavljen pek papirom prvo staviti koru od lisnatog testa, izbockati...

...a preko sipati biskvit. Ispeci i ovu koru i ohladiti.

Za fil skuvati mleko sa šećerima, razmutiti brašno u malo mleka oduzetog od onih 600 ml razmutiti brašno, pa skuvati fil. Kad pocne da se zgušnjava, ubaciti čokoladu da se rastopi. Ohladiti, pa umešati penasto umućen margarin.

Kremu premazati preko kore sa biskvitom, pa odozgo staviti koru od lisnatog testa. Ostaviti da se krem stegne, posuti šećerom u prahu, seci na kocke i poslužiti.

## Savet