Kremasti kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv:

- **3 dl**mleka
- **2 kašicice**slatkog kakaa

Krem:

- **2,5 dl**slatke pavlake
- **4 dl**kisele pavlake
- **1**vanilin šecer
- **150-200 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme

Za dekoraciju:

- **2,5 dl**slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo i kakaom. Dodati ulje i još malo mutiti. Kad masa postane kremasta, izliti u cetvrtasti pleh prethodno namašcen i posut brašnom. Peci biskvit na 200 stepeni, u zavisnosti od rerne, oko 20 minuta. Proveriti cackalicom.

Razmutiti slatki kakao u mleku i preliti preko vruceg biskvita prethodno izbockanog cackalicom, da bolje upije preliv.

Za fil umutiti slatku pavlaku, dodati kiselu pavlaku, šecer u prahu i vanilin kao i mlevenu plazmu. Ujednaciti smesu,pa premazati preko biskvita.

Za dekoraciju umutiti slatku pavlaku i premazati kolac.Ukrasiti šecernim mrvicama. Ostaviti da se stegne, pa rezati na kocke.

Savet