

Express kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kolac:

- 2xxl jajeta
- 50 gšecera
- 50 mlslatke pavlake
- 3 kašikeputera
- 110 gbrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1vanilin šećer
- 3-4 kašikekraš expressa
- po ukusunutelle
- za posipanjeprah šećer

Priprema

Umutiti jaja i šećer, pa dodati otopljeni puter, vrhnje i vanilin šećer, pa umutiti. Zatim dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Sjediniti. Smjesu podijeliti na dva jednaka dijela. U manji četvrtasti pleh, obložen papirom za pečenje, sipati prvi dio smjese. Kratko zapeći na 180 C, pa posuti Kraš expressom. Preko sipati drugi dio smjese. Vratiti u pecnicu i peći još 15-tak minuta.

Gotov biskvit prerezati na tri jednaka dijela. Prvi dio premazati nutellom, poklopiti drugim dijelom. I drugi dio premazati nutellom, pa poklopiti trećim.

Rezati na parcad, pa posuti prah šećerom.

Savet