

Kremaste nesqvik kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 180 ml jogurta
- 1 dl ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 200 g brašna
- 2 kašike nesqvika

Fil 1:

- 300 g mlevenog keksa
- 4 dl kisele pavlake
- 100 g šecera u prahu

Fil 2:

- 5 dl mleka
- 100 g šecera
- 2 pudinga od cokolade
- 100 g nesqvika
- 150 g margarina

Ostalo:

- **100 g** cokolade
- **150 g** šlaga
- **1,5 dl** mleka
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti sam od belanaca sa polovinom šecera. Posebno umutiti ostale sastojke i lagano umešati belanca. Razliti smesu u podmazan i brašnom posut pleh i peci 20tak minuta na 180 stepeni. Vrucu koru preliti sa 1,5 dl hladnog mleka.

Pomešati keks, pavlaku i 100 g šecera u prahu i 2-3 kašike umucenog šlaga.

Skuvati puding od cokolade u prohladjeno dodati nesqvik u prahu i margarin.

Otopiti cokoladu sa 2 kašike ulja.

Na koru naneti fil od keksa, preko razliti cokoladu, ostaviti par minuta da se cokolada stegne, preko naneti cokoladni fil i preko šlag. Ostaviti da se kolac dobro odladi najbolje preko noci u frižideru.

Savet