

## *Kolac sa nesquikom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x2):**

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 50 g nesquika
- 50 ml ulja
- 3 kašike provrele vode
- 100 g brašna
- 1/2 kašice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 4 kašice nesquika
- 250 g margarina
- 1 kašica ekstrakta ruma

### **Priprema**

Kore: Odvojiti žumanca od belanaca pa žumanca umutiti sa pola količine šecera, mutiti da se šecer otopi, zatim dodati nesquik, dobro umutiti, dodati ulje i provrelu vodu, sjediniti pa na kraju lagano varjacom umešati brašno

pomešano sa praškom za pecivo. Belanca umutiti u cvrst sneg sa prstohvatom soli i preostalom kolicinom šecera. Sneg od belanaca lagano varjacom umešati u prethodnu smesu.

Smesu uliti u podmazan ili papirom obložen pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Na isti nacin pripremiti i drugu koru.

Fil: Jaja umutiti penasto sa šecerom, dodati nesquik i sve dobro umutiti. Kuvati na pari dok se smesa ne zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaženom smesom, dodati rum i sve dobro umutiti.

Filovanje: Na koru naneti pripremljen fil.

Zatim preklopiti sa drugom korom.

Po želji kolac premazati sa cokoladnim šlag kremom ili sa cokoladnom glazurom.

Presek kolaca.

Kolac se može poslužiti i uz sitne slavske kolace. Iseci ga na manje štanglice ili kockice pa svaku isecenu štanglicu ili kockicu preliti sa kašicom otopljene cokolade.

**Savet**