

Kolac sa neskvikom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikeneskvika
- 300 mlcokoladnog mleka

Za fil:

- 300 gmlevene plazme
- 2 cašekisele pavlake
- 200 gšlag krema
- 250 gšecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i neskvikom. Sjediniti i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotovu koru natopiti cokoladnim mlekom.

Umutiti pavlaku sa šećerom u prahu. Šlag umutiti sa kiselom vodom, pa ga sastaviti sa kiselom pavlakom. Zatim dodati mleveni keks. Staviti preko kore i ukrasiti po želji.

Savet