

Nesquik cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 50 g Nesquika
- 50 ml ulja
- 3 kašike vrele vode
- 100 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 5 dl mleka
- 1 puding od slatke pavlake
- 125 g margarina
- 6 kašika Nesquika
- 6 kašika mlevene plazme
- 4 kašike šecera

Glazura:

- 150 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca pa ih umutiti sa 50 gr šećera, zatim dodati Nesquik, zatim ulje i vodu, sjediniti lagano mikserom i varjačom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Belanca umutiti u cvrst sneg sa malo soli i preostalih 50 gr šećera. Umucen sneg lagano varjačom umešati u pripremljenu masu sa žumancima. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se prohladi i raseći je tako da dobijete 2 kore.

4 dl mleka staviti sa šećerom da provri, a u 1 dl razmutiti puding. Kada provri zakuvati puding i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin, dodati ohlaen puding i izmiksati da se sjedini, zatim dodati nesquik i mleveni keks pa kašikom sjediniti. Nafilovati deo kore ravnomerno i preklopiti drugim.

Otopiti čokoladu sa uljem i preliti kolac, ostaviti da se glazura stegne pa staviti u frižider i seci na kocke.

Savet