

Kolac sa neskvikom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 150 gmaslaca/margarina
- 150 gneskvika
- 150 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 3 caše (3x180 g)kisele pavlake
- 7 kašikašecera u prahu

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 100 gšecera
- 4 kašikevode
- 1 caša (180 g)kisele pavlake

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom. Žumanca umutiti sa neskvikom, dodati omekšali maslac/margarin i sve zajedno umutiti. Zatim umešati brašno i prašak za pecivo, a onda i umucena belanca i najmanjom brzinom izmiksati.

Sipati u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 20 minuta. Koru izvaditi iz pleha, zatim gornji deo okrenete ka dole. Pecenu koru ohladiti i preseći uzduž na pola, da se dobiju dve kore.

Fil: Pomešati kiselu pavlaku i šećer u prahu. Glazura: Vodu i šećer staviti da provri, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Skloniti sa ringle i umešati i kiselu pavlaku.

Jednu koru staviti na tacnu, premazati filom, staviti drugu koru i preko glazuru. Staviti u frizider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet