

## **Nelicin kolac**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g lisnatog testa

#### **Biskvit:**

- **5**jaja
- **200** g šecera
- **150** g cokolade za kuvanje
- **100** gmlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Krema:**

- **600** ml mleka
- **200** g šecera
- **2** vanilin šecera
- **200** g margarina
- **4** kašikebrašna
- **100** g cokolade za kuvanje

## I još:

- malošecera u prahu

## Priprema

Odmrznuti lisnato testo i rasuci dve korice na velicinu pleha u kome ce se peci.

Pleh postaviti pek papirom, i staviti prvu koru lisnatog testa.

Malo ga izbockati i ispeci.

Za biskvit odvojiti belanca umutiti ih u cvrst šne kome postepeno dodajemo šecer. Potom dodati žumanca, još malo mutiti, a onda staviti rendanu cokoladu, mlevene orahe i brašno prosejano sa praškom za pecivom. U pleh postavljen pek papirom prvo staviti koru od lisnatog testa, izbockati...

...a preko sipati biskvit. Ispeci i ovu koru i ohladiti.

Za fil skuvati mleko sa šecerima, razmutiti brašno u malo mleka oduzetog od onih 600 ml razmutiti brašno, pa skuvati fil. Kad pocne da se zgušnjava, ubaciti cokoladu da se rastopi. Ohladiti, pa umešati penasto umucen margarin.

Kremu premazati preko kore sa biskvitom, pa odozgo staviti koru od lisnatog testa. Ostaviti da se krem stegne, posuti šecerom u prahu, seci na kocke i poslužiti.

## Savet