

Neskafe kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jaja
- 7 kašika šecera
- 4 kašike džema po izboru
- 1/2 pavlake
- 4 kašike ulja
- 3 kesice nescafe
- 7 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 dl mleka

Dekoracija:

- 2 šlaga
- 1 kesica neskafe

Priprema

Umutiti posebno belanca, a posebno žumanca. U žumanca dodati šecer i nastaviti sa mucenjem. Postepeno dodavati džem, pavlaku, ulje i neskafo. Na kraju dodati brašno i umucena belanca. Ispeci na 220 stepeni oko 20 min.

Za to vreme staviti mleko da se ugrije do kljucanja pa u njemu razmutiti nes kafu. Vruc, ispecen patišpanj zaliti nes kafom. Kad se dobro ohladi premazati sa umucenim šlagom u koji smo dadali 1 nes kafu.

Kolac je brz i osvezava.