

## **Brzi kolac sa eurokremom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **50** ml slatke pavlake
- **50** g šecera
- **3** kašikemaslaca
- **110** g brašna
- **1** kašicica prasha za pecivo
- **1** kesica vanilin šecera
- **3-4** kašikeneskvika
- **po ukusu** eurokrem
- **po želji** šecera u prahu

### **Priprema**

Jaja i šecer penasto umutiti, pa dodati otopljeni maslac, slatku pavlaku i vanilin šecer. Nastaviti sa mucenjem, pa dodati prosejano brašno i prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. Dobijenu smesu podeliti na dva jednakata dela. U manji cetvrtasti pleh obložen pek- papirom sipati prvi deo smese.

Kratko zapeci na 180 stepeni, pa posuti neskvicom. Preko sipati drugi deo smese za kolac. Vratiti u zagrejanu pecu i peci oko 15-ak minuta.

Pecen biskvit prohладити, па га по дужини пресечи на три једнаке траке.

Prvi део премазати eurokremom, па преклопити другим делом. И преко другог дела премазати eurokrem, па све

preklopiti trecim delom.

Posuti šecerom u prahu - po želji. Seci na parcad i služiti.

## **Savet**