

## *Nutela kolac*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **250 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **50 ml** mleka

#### **Fil:**

- **250 g** krem sira
- **200 g** nutele
- **500 ml** slatke pavlake

#### **Glazura:**

- **200 g** mlečne čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Umesiti mlevenu plazmu sa margarinom (dodati malo mleka), kada se dobije smesa koja se ne mrvi utisnuti u okrugli kalup.

?vrsto umutiti slatku pavlaku, posebno penasto umutiti krem sir. Sjediniti slatku pavlaku sa krem sirom i podeliti na pola. U jednu polovinu dodati predhodno malo zagrejan nutela krem. Premazati koru prvo belim

filom, zatim sa cokoladnim.

Otopiti cokoladu sa slatkom pavlakom. Mešati dok se ne prohladi, a zatim prelići preko kolaca.

Ostaviti kolac u frižideru par sati da se lepo stegne. Prijatno!

### **Savet**

Ja sam uveče kolač napravila, tako da je veče ujutru bio spreman za serviranje.