

Nutela kolac



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **250** gmlevene plazme
- **250** gmargarina
- **50** mlmleka

Fil:

- **250** gkrem sira
- **200** gnutele
- **500** mlslatke pavlake

Glazura:

- **200** gmlecne cokolade
- **200** mlslatke 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 preliti preko kolaca.

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

Savet

Ja sam uvee kola napravila, tako da je ve ujutru bio spremam za serviranje.