Nutela kolac

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **120 g**šecera
- **180 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5 kašika**nutele

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **5 kašika** nutele

Priprema

Priprema kore: Mikserom umutiti žumanca, šecer i vanilin šecer. Zasebno, mikserom umutiti belanca. U smesu od žumanaca naizmenicno dodavati umucena belanca, brašno pomešano sa praškom za pecivo, umešati nutelu i sve lagano sjediniti rucnom žicom za mucenje. Smesu uliti u kalup obložen pek-papirom i peci u dobro

zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi. Koru preseci na pola (horizontalno, dobijajuci tako dve kore).

Priprema fila: Mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag. Ddodati nutelu i dobro umutiti mikserom.

Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, premazati je filom, prekriti drugom korom. Kolac premazati filom i ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Kolac seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Kremast i veoma ukusan kola. Probajte, prijatno!