Neskvik - Plazma kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **1,8 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **200 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**neskvika
- **1 - 1,5 dl**cokoladnog mleka (za prelivanje kore)

I fil:

- **300 g**mlevene plazme
- **2 caše (400 g)**kisele pavlake
- **100 g**šecera u prahu
- **3 kašike**umucene slatke pavlake

II fi:

- **0,5 l**mleka
- **100 g**šecera
- **2** pudinga od vanile
- **150 g**margarina
- **100 g**neskvika

Priprema

Umutiti belanca sa 70-80 g šecera. Odvojeno (u drugu posudu) umutiti žumanca sa ostatkom šecera (od onih 150 g) pa dodati i ostale sastojke. Sve zajedno umutiti pa polako sjediniti sa umucenim belancima. Koru peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni nekih 20-ak minuta. Vrucu koru preliti hladnim cokoladnim mlekom.

Fil od plazme: Pavlaku pomešati sa šecerom u prahu pa dodati mlevenu plazmu i umucenu slatku pavlaku. Neskvik fil: Od 0,5l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga. U ostatak mleka dodati 100 g šecera i staviti da prokljuca, pa ukuvati puding. U još vruc puding dodati margarin pa promešati da se otopi. Ostaviti da se hladi. Kad se malo prohladi u puding dodati i neskvik. Sve zajedno umutiti mikserom i ostaviti fil da se sasvim ohladi.

Preko kore namazati fil od plazme.

Preko fila od plazme namazati cokoladni fil, odnosno fil sa neskvikom.

Ceo kolac premazati sa 3 dl umucene slatke pavlake....

Savet