

## Nescafe kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 4 jajeta
- 130 g šecera
- 20 mlulja
- 3 kašikedžema
- 50 ml slatke pavlake
- 150 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kesica kafe 3u1

#### Za prelivanje:

- 200 ml mleka
- 1 kesica kafe 3u1

#### Za dekoraciju:

- 300 g šlaga
- 200 g šecera u prahu
- 300 ml hladne kisele vode
- 1 kesica kafe 3u1

### Priprema

Odvojiti 4 belanca i mutiti mikserom na najjace 1 minut, a zatim dodati postepeno 150 g šecera i mutiti jos pola minuta, zatim dodati postepeno žumanca i mutiti još minut.

Iskljuciti mikser i dodati 20 ml ulja, 3 kašike džema po izboru, 50 ml slatke pavlake, 150 g brašna, pola kesice praška za pecivo i jednu kesicu kafe 3u1 i mešati rucno dok se ne sjedini (oko minut).

U pleh staviti pek papir i rasporediti ravnomerno umuceno testo.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu da se pece 12 minuta na 200 stepeni.

Zagrejati do kljucanja 50 ml mleka i tu razmutiti jednu kesicu kafe 3 u 1 a zatim dodati još 150 ml mleka i promešati.

Pecenu koricu izvaditi iz pleha , staviti na podlogu, skinuti pek papir pa je natopiti ravnomerno mlekom i kafom 3 u 1 i ostaviti da se ohladi.

Dekoracija: Mutiti 300 g šlaga, 200 g šecera u prahi i 300 ml hladne kisele vode minut i po, pa dodati 1 kesicu kafe 3 u 1 a zatim mutiti još minut i po dok šlag ne postane cvrst.

Umucenim šlagom prekriti kolac, staviti u frižider i služiti kada se ohladi.

## **Savet**

Ostale recepte možete pogledati na mom Youtube kanalu: Kuvaj uživo