

Nescafe kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **130** gšecera
- **20** mlulja
- **3** kašikedžema
- **50** mlslatke pavlake
- **150** gbrašna
- **1/2** kesiceprasha za pecivo
- **1** kesicakafe 3u1

Za prelivanje:

- **200** mlmleka
- **1** kesicakafe 3u1

Za dekoraciju:

- **300** gšлага
- **200** gšecera u prahu
- **300** mlhladne kisele vode
- **1** kesicakafe 3u1

Priprema

Odvojiti 4 belanca i mutiti mikserom na najjace 1 minut, a zatim dodati postepeno 150 g šecera i mutiti još 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 šлага, 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