

BRZI KREMASTI KOLAČ

- 1 pakovanje piškota (ostat će ih pa njih sačuvajte za neki drugi kolač)
- 500 gr mascaponea
- 2 dcl vrhnja za šlag
- 3 žumanca
- 2 bjelanca
- 3 žlice nutelle
- 4 žlice cukra
- ½ lit skuhane crne kave (čitaj turske)
- Vanilija šećer, rum, amaretto

Žumanca izmiksajte sa cukrom i vanilija šećerom. Dodajte mascarpone, umućeno vrhnje za šlag te umućena bjelanca. Smjesu podijelite u dva dijela. U prvi dodajte nutellu, a u drugi 100 gr sitno nasjeckane mliječne čokolade.

Piškote umočite u kavu (u nju dodajte ruma i amaretta po želji), na to dodajte kremu od nutelle, zatim opet poslažite piškote (namočene u kavu), pa dio kreme sa nasjeckanom čokoladom. Pospite po želji kakaom ili naribanom čokoladom, malo ohladite i navalite. Uživat će te sigurno. U slast!!!

