**KREMNI KORENČKOV KOLAČ**

**Sestavine za 5 oseb:**

Korenčkov biskvit:

100 g korenčka

1 jajce

70 g sladkorja

1 vrečka vanilijevega sladkorja

65 ml olja

65 g moke

3 g pecilnega praška

pol žlice mletega cimeta

Mlečna krema:

250 g mlečnega namaza

65 g kisle smetane

65 g sladkorja

1 vanilijev sladkor

1 jajce

1 žlica moke

Postopek priprave:

Na drobno naribaj korenje. Pripravi manjši pekač in ga premaži z maslom. Segrej pečico na 170 °C. Jajca z navadnim in vanilijevim sladkorjem mešaj z električnim mešalnikom toliko časa, da dobiš rahlo, svetlo rumeno kremo. Prilij olje in dobro premešaj, da se olje in jajca dobro povežejo. Dodaj moko s pecilnim praškom in cimet in vse skupaj dobro premešaj. Dodaj še naribano korenje in ponovno premešaj. Zmes pusti v posodi, medtem ko pripravljaš mlečno kremo.

V drugo posodo daj mlečni namaz, kislo smetano, navaden in vanilijev sladkor, jajce ter moko. Vse sestavine dobro premešaj, da se med seboj povežejo.

V pekač pretresi približno polovico biskvita in ga razporedi po celi površini. Na gladko površino z žlico izmenično polagaj preostali biskvit in mlečno kremo (eno žlico biskvita, eno žlico kreme).

Pecivo peci v ogreti pečici približno 50 minut. Pred serviranjem ga dobro ohladi. Nato ga posuj z mletim sladkorjem.

Dober tek!