

Jagodasticna fantazija



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna

Fil:

- 500-600 gjagoda (može sveže, može zamrznute)
- 5-6 kašikašecera
- 2 caševode
- 1 kesicavanilinog šecera
- 3 kesicepudinga od jagoda
- 100 gcokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i ispeci koru. Ostaviti da se ohladi.

Iseckati jagode i staviti u šerpicu zajedno sa sokom koji se iscedio iz njih. Dodati vanilin šećer, 2 čaše vode, 5-6 kašika šećera (po ukusu) i pustiti da provri. U činiju razmutiti prašak za puding sa 1 čašom vode i cim jagode pocnu da ključaju ubaciti puding i kuvati dok se ne zgusne. Vreo fil sipati preko hladne kore i ostaviti da se ohladi. Preko možete narendati čokoladu, sipati glazuru ili staviti šlag. Prijatno...

Savet