

Vocna San



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- **250 g** krem šlaga
- **1** kisela pavlaka
- **malohladnog** mleka

Sredina:

- **200 g** jagode sveže
- **4 kašičice** džema od jagode

Kora:

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **1** prašak a pecivo
- **6 kašika** brašna

Priprema

Mleko sa krem šlagom umutite dodajte pavlaku i stavite u frižder. Za koru imutite sve sastojke kao i za svaku koru ispecite je i ostavi te da se malo ohladi. Koru premazite džemom kad se ohladi i preko doga poredjajte jagode koje ste isekli na pola. Preko toga stavite šlag koji ste umešali sa pavlakom sve lepo premažite i ostavi te u frižideru oko sat vremena da se kora opusti malo.

Savet