

Kolac sa jagodama (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašike brašna
- mleko

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 5 kašike brašna
- 2 kašike gustina
- 1 margarin
- 200 g šecera u prahu
- oko 200 g jagoda (može i više)
- 6 kašika kristal šecera

Priprema

Umutiti koru od 4 jaja, 4 kašike šecera i 4 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. Kad se ohladi prelići je sa mlekom u zavisto koliko želite da bude natopljena.

Od pola litra mleka u ciniju odvojite da biste umutili brašno i gustin, pa dodati u ostatak mleka kad se ugrije, baš kao kad kuvate puding. Gotov je kad masa postane gusta. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti

margarin sa šećerom u prahu. Kad se smesa ohladi pomešati sa umućenim margarinom.

U šerpu stavite 6 kašika brašna i 6 kašike vode. Kad se šećera otopi dodajte voće. Redjati koru, beli fil, a onda preko toga voće.

Savet

Kad vam se beli fil hladi stavite odozgo foliju ili kesi, dakle utisnite na fil kako biste sprecili da se napravi korica. To isto važi i kada kuvate puding.