Socni kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Korica:

- **5**jaja
- **1 šolja za caj**šecera
- **3/4 šolje** brašna
- **1/4 šolje**kakaoa
- **1** prašak za pecivo
- **1/3 šolje**mleka

Za natapanje korice:

- **3/4 šolje**šecera
- **1 šolja**mleka u prahu
- **1/4 šolje**vode

Žele fil od jagoda:

- **500 g**jagoda
- **3 kesice**preliva za torte

Šlag:

- **2 kesice**šlag krema
- **malo** mineralne vode

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti žumanca sa 3/4 šolje šecera pa tome dodati mleko. Belanca umutiti sa 1/4 šolje šecera. Spojiti te smese pa dodati brašno, kakao i pecivo. Izmešati varjacom i izliti u pleh. Peci oko 20 minuta na 180 stepeni.

Žele fil od jagoda: Jagode prokuvati sa šecerom. Sklanjati penu. Posebno preliv za torte (3 kesice) natopiti hlednom vodom i ostaviti da nabubri. Skloniti jagode i dodati preliv. Mutiti dok se lepo ne rastopi.

Gotovu koru iseci na pola pa preliti želeom. Prekriti drugim delom kore i sve to preliti rastvorenim mlekom u prahu.

Preliv za koricu: U šerpici otopiti šecer i vodu. Kada prokljuca skloniti sa ringle i dodati mleko u prahu. Mutiti mikserom dok ne dobije gustinu.

Šlag krem umutiti prema uputstvu sa kesice i filovati kolac.

Savet