

## *Lagani kolac sa jagodama i malinama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- 6jaja
- **6 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- 1 prašak za pecivo
- 50 grendane cokolade
- 150 gulja

#### **Za preliv:**

- 200 gmalina
- 300 gjagoda
- 200 gšecera
- 100 gvode
- 2vanilice

#### **Za fil:**

- 1 lmleko
- 4pudinga od jagode
- 12 kašikašecera
- 125 gmargarina

## I još:

- 200 g šlag pene

## Priprema

Dobro umutiti belanca i postepeno dodavati šećer, žumanca i sve ostale sastojke. Pleh obložiti pek papirom i peci na umerenoj temperaturi oko 180 stepeni.

Skuvati jagode i maline sa šećerom i vodom, pa vrelo preliti preko ohladjene kore. Ostaviti 5 kašika preliwa za odozgo.

Skuvati puding u litar mleka i odmah staviti margarin i mešati sve dok se ne otopi i dobro sjediniti. S vremena na vreme mešati dok se hladi, da se ne bi uhvatila korica. Preliti preko preliwa. Na kraju umutiti šlag i ukasiti po želji.

## Savet