

Kocke sa kakaom i jagodama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 60 g šećera
- 1/2 dl ulja
- 50 g brašna
- 1 kašika kakao praha
- 1 kašičica praška za pecivo

Za krem:

- 100 g krem šlaga vanila
- 3 dl kisele vode
- 1 kesica želatina
- 250 g jagoda
- 2-3 kašike šećera

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom umešati ulje, kakao i brašno sa praškom za pecivo. Smesu uliti u manji nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

125 g jagoda kuvati sa šećerom dok se malo ne zgusne, preostale jagode zgnjeciti viljuškom, želatin pripremiti prema upustu. Umutiti krem šlag sa kiselim vodom umešati otopljen želatin i jagode. Premazati krem preko kore i otaviti nekoliko sati na hladnom.

Savet