Kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **50 g**putera
- **15 g**putera za podmazivanje
- **malo**soli

Nadev:

- **1/2 tegle**džem od jagode
- **1 kašika**maraskina
- **350 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **750 g**manjih jagoda
- **125 g**šecera u prahu
- **150 g**slatke pavlake

Dekoracija:

- **250 g**umucene slatke pavlake
- **300 g**jagoda secenih na pola
- **nekoliko**listova sveže nane

Priprema

Posudubu kojoj ce se peci kolac treba podmazati puterom i ostaviti u frižideru da se ohladi. Pomešati jaja i šecer. Staviti vodu da provri i na pari ulupati smesu. Voditi racuna da voda ne kljuca, jer bi jaja mogla da se zgrusaju. Snažno lupati smesu dok ne postane penasta i dok se ne ucetvorostruci. Tada je skinuti s pare i nastaviti snažno lupati. Prestati s lupanjem kada se smesa gotovo sasvim ohladi. Tada u nju sipati sve brašno i lagano ga umešati. Na kraju dodati rastopljen puter. U posudu za pecenje koju smo prethodno premazali puterom posuti brašnom. Suvisno brašno istresti. Masu sipati u kalup i peci 30 minuta na 180 stepeni. Sacekati da se kora ohladi i iseci je na tri dela. U posudu za mešanje staviti Moja Kravica Kuhinjica sitan sir i pavlaku i dobro izmešati, pred kraj dodati šecer u prahu. Svaki deo kore poprskati maraskinom, a zatim ga premazati tankim slojem džema od jagoda. Preko toga namazati filom od Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira i šlaga i na kraju naredjati jagode. Kolac ukrasiti šlagom, jagodama i listovima nane.

Savet