

Vocna fantazija sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera
- **4 kašikebrašna**
- **4 kašikeulja**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **800 g** jagoda za reanje po biskvitu

Za preliv pecenog biskvita:

- **200 g** jagoda
- **3 kašike** šecera

Za beli krem:

- **500 ml** slatke pavlake
- **500 ml** kisele pavlake
- **125 g** šecera u prahu
- **1 kesica** želatina

Za ukrašavanje kolaca:

- **200 g** jagoda
- **3 kašike** šecera

- 1 kesica želatina

Priprema

Priprema biskvita: Jaja umutiti sa šećerom dodati ulje prašak za pecivo i brašno. Masu sipati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta. Na ohladjen biskvit poredjatui jagode uspravno.

Jagode isckati staviti šećer i kuvati 15 minuta ohladiti preliv.

Šupljine izmedju jagoda preliti sa prelivom.

Priprema belog krema: Kesicu želatina potopiti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri 10 minuta. Slatku pavlaku umutiti dodati kiselu pavlaku dodati šećer u prahu. Zatim želatin rastopiti na laganoj vatri i umešati u beli krem. Na biskvit sa jagodama staviti beli krem.

Ukrašavanje kolaca: Želatin napraviti po uputstvu ssa kesice. Jagode i šećer staviti na ringlu i kuvati 5 minuta prohладити. U prohlađene jagode dodati rastopljen zželatin i preliti preko bele kreme ohladiti i to je to. Prijatno.

Savet

Preukusan i vrlo penast kola.