

Brzi višnja-jagoda kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 3jaja
- 2 kafene šoljicešecera
- 2 kafene šoljicebrašna
- 1 kafena šoljicaulja
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za prelivanje kore:

- 2 kafene šoljemleka

Vocni fil:

- 300 gjagoda
- 300 gvišanja
- 2 kesicepudinga od vanile
- 50 gmargarina
- 2 vece šoljevode
- 6 kašikašecera

Za dekoraciju:

- **200 g**šlaga
- **150 ml**kisele vode

Priprema

Odvojiti belanca umutiti sa šećerom, pa dodati žumanca da se sjedini i neprekidno mutiti, dodati ulje, brašno i prašak za pecivo. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

U šerpu staviti višnje i jagode, dodati vodu, šećer pa pustiti da provri. Kada provri dodati razmuceni puding i skuvati da se lepo zgusne. U vruć fil dodati margarin promešati da se rastopi i ostaviti se skroz ohladi.

Pecenu koru preliti odmah hladnim mlekom.

Kada se fil ohladio sipati preko kore i staviti u frižider da se stegne.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i staviti preko fila.

Hladan kolac seci na kocke i služiti. Prijatno.

Savet

Ja sam koristila zamrznuto voće, jer imam u zamrzivau pa je red da se iskoristi! Ja sam htela sa višnjama, a deca sa jagodama, pa sam stavila obe kombinacije i divan je ukus!