

Kremasti kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 4 kašike brašna
- 1 kašik gustina
- 2 kašike kakao praha
- 100 ml ulja
- prstohvat soli
- Fil sa jagodama:
- 300 ml slatke pavlake
- 1 šlag fix
- 300-350 g svežih jagoda
- nekoliko kapi arome jagode
- Glazura:
- 150 g čokolade
- 50 g maslaca
- 2 kašike ulja

Priprema

Za koru izmešati žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati i umiksati ulje, zatim dodati brašno, gustin i kakao. Belanca izmiksati u cvrst sneg s malo soli i lagano špatulom umešati u nastalu gustu i lepljivu smesu od

žumanaca i kakaoa. Peci u pleh (30x20 cm) na 200 C. Slatku pavlaku umutiti, dodati aromu i seckane jagode i šlag fix, pa još malo izmiksati i rasporediti preko ohlaene kore. Ostaviti da se malo stegne kolac zatim napraviti glazuru od cokolade i preliterati kolac.

Savet