

# **Kocke sa jagodama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- 7bjelanaca
- **7** kašikašecera
- **7** kašikabrašna
- **2** kašikeulja
- 1limun-sok
- 1žumance
- **1** kesicapršak za pecivo
- 1vanilin šecer

### **Fil:**

- 6žumance
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicapudinga od vanile
- **750** mlmljeka
- **250** gmaslaca
- 2vanilin šecera

### **Za prelivanje kore:**

- **250** mlmljeka
- **1** kesicavanilin šecera

## I još:

- **500 g** jagoda
- **3 šlag** pjene

## Za dekoraciju:

- **12** jagoda
- **100 g** cokolade

## Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, a zatim dodati šecer i žumance. Mutiti još kratko da se sve izjednaci. Brašno pomiješati sa praškom za pecivo i dodati smjesi od bjelanaca uz blago miješanje drvenom varjacom. Dodati i ostale sastojke.

Masu izliti u pleh obložen papirom za pecenje.

Mlijeko staviti na ringlu da provre. U drugu zdjelu izmiješati žumanca, brašno, puding, šecer i sve dobro sjediniti da nema grudvica. Kad mlijeko provri smjesu izliti i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti maslac i šecer u prahu i dodati ohladjenom filu. Sve sjediniti štapnim mikserom.

Kad je kora pecena preliti je sa mlijekom i vanilin šecerom. Ohladiti.

Jagode ocistiti i isjeci na tanke listice.

Filovati kolac. Kora-fil.

Preko fila poredjati isjecene jagode.

Umutiti 3 šлага sa vodom pa staviti preko jagoda.

Dekorisati po želji.

Jagode umociti u istopljenu cokoladu i ukrasiti kolac.

Kolac je lagan i osvježavajuci. Treba ga dobro ohladiti da bi uživali u ukusu. Prijatno!

**Savet**