

## *okoladni kolac sa jagodama*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** jagoda
- **100 g** keksa pti ber sa maslacem

#### **Fil 1:**

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **180 g** kisele pavlake
- **150 ml** jogurta od jagoda
- **1 kesica** želatina

#### **Fil 2:**

- **1 kesica** krem pudinga od čokolade (bez kuvanja)
- **250 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kašika** arome od jagoda

#### **Za ukrašavanje kolaca:**

- **50 g** čokolade

- 2 kašikemleka

## Priprema

Od 500 g jagoda odvojiti 300 g i sitno ih iseckati.

Fil 1: Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. U dublju posudu staviti slatku pavlaku, pa je cvrsto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. U cvrsto umucenu pavlaku dodati kiselu pavlaku i vocni jogurt. Dobro sjediniti. Sipati pripremljeni želatin i, mikserom, dobro umutiti. Na kraju dodati iseckane jagode i, kašikom, blago promešati.

Fil 2: Krem puding od cokolade umutiti sa mlekom. okoladu rastopiti na pari, pa je dodati u, umuceni, puding. Margarin, penasto, umutiti sa šecerom i dodati u krem. Dodati i aromu od jagode, pa mikserom umutiti da se dobije penasti krem.

Uzeti kalup za kolace, vel. 35x12x8cm i celog ga obložiti providnom, samolepljivom, folijom. 200 g jagoda iseci na listice i složiti na dno kalupa. Preko jagoda staviti prvi fil i ravnomerno ga rasporediti. Preko staviti, kašikom, cokoladni fil.

Keks, kratko, umociti u toplo mleko i poreati preko cokoladnog fila. Keks pokriti providnom folijom i, kolac, ostaviti preko noci u frižider. Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera, prevrnuti ga na tacnu za posluženje i skloniti foliju.

Za ukrašavanje kolaca staviti 50 g cokolade sa 2 kašike mleka da se rastopi, na pari. Uzeti kesicu za odlaganje namirnica u zamrzivac i jedan kraj vrlo, vrlo malo odseci. Sipati rastopljenu cokoladu i išarati kolac.

## Savet