

Kapri sa jagodama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 duplo pakovanje** piškota
- **1 kg** jagoda
- **15 kašika** šećera
- **5 kašika** gustina
- **3 dl** vode

Ostalo:

- **1 l** mleka
- **12 kašika** šećera
- **4** pudinga od vanile
- **150 g** margarina

Dekoracija:

- **200 g** čokolade
- **3 kašike** ulja
- **200 g** šlaga
- **3 dl** mleka

Priprema

Poredjati piskote u pleh ili dublju tacnu.

U šerpu staviti jagode koje presecemo na pola, sipati 2 dl vode i 15 kašika šecera. Staviti da se kuvaju. Gustin razmutiti sa 1 dl vode i sipati u jagode kad prokuvaju. Kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Vreo fil preliti preko piškota.

Istopiti na pari cokoladu sa 3 kašike ulja i preliti preko fila sa jagodama (kad se malo prohladi).

Razmutiti puding sa šećerom i 2 dl mleka. 8 dl mleka sipati u šerpu i staviti da se kuva. Kad provri skuvati puding i ostaviti ga da se ohladi.

Izraditi margarin pa dodati ohladjen puding, dobro sjediniti. Premazati puding preko cokolade koja se stegla.

Umutiti šlag sa mlekom i premazati ceo kolac.

Savet

Izdašan i kremast kola.