

okoladna fantazija sa jagodama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 1 kašikatople vode
- 100 gšecera
- 2 kašikekakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 135 gbrašna
- 1 kašikaulja

Krema I:

- 4 jajeta
- 100 gšecera
- 120 gbrašna
- 1 kašikakakaa
- 6 dlmleka
- 1 punaa kašicikapucina
- 100 gcokolade
- 1 kesicaželatina

Krema II:

- 250 mlmlecne slatke pavlake
- 500 gjagoda

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šlaga
- **nekolikolepih** krupnih jagoda

Priprema

Mutiti jaja sa šećerom i kašikom tople vode, dok ne postanu svetla i penasta. Dodati kakao, prašak za pivovo, brašno i ulje, sjediniti i sipati u kalupu precnika 26 cm (na dno staviti pek papir, a ivice premazati maslacem). Biskvit se pece oko 25 min na 180C. Pecen izruciti pažljivo na rešetku za hlaenje i posle 5 minuta ukloniti pek papir.

Dok se biskvit pece pripremiti prvu kremu. Odvojiti belanca od žumanaca, umutiti cvrst šam i ostaviti ih u frižideru. U žumanca dodati šećer, brašno i kakao. Pomešati sa 2 dl mleka i skuvati kao puding u preostalom mleku koje se stavi da zavri. U vruce dodati 1 kašicicu kapucina (ublaži miris jaja), otopljenu cokoladu i šam od belanaca. Na kraju dodati i 1 kesicu želatina (pripremljenu po uputstvu sa kesice).

Biskvit preseći na pola i vratiti obruc od kalupa. Stranice obložiti pek papirom i ukrug složiti isecene jagode. Naneti dve trecine kreme i staviti u frižider na kratko. U ostatak fila izdrobiti drugi deo biskvita. Izvaditi kalup iz frižidera i po kremi rasporediti masu biskvita i kreme. Ne mora vam biti ni sasvim ravno ni svuda jednake debljine.

Umutiti slatku pavlaku i u nju umešati sitno isecene jagode. Sipati preko druge "kore". Odozgo ukrasiti šlagom i jagodama. Pre služenja pažljivo skinuti obruc i papir.

Savet

Praviti dan ranije.