

## Lagani kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 3 jajeta
- 4 kašikešecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 cašamleka

#### Fil:

- 500 ml mleka
- 6 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 100 g margarina

#### Fil sa jagodama:

- 400 ml slatke pavlake
- 400 g jagoda

### Priprema

Jaja umutite sa šećerom. Dodajte brašno i prašak za pecivo lagano pomešajte i izlijte u pleh namazan uljem. Pecite 15-tak minuta da blago porumeni. Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite sa strane. kada se prohladi prelijte sa hladnim mlekom.

Fil: Puding pomešati sa šećerom i malo hladnog mleka. Preostalo mleko stavite na vatru i kada pocne da vri sipajte pripremljnu smesu u vrijuce mleko i mešajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre i ostavite da se skroz ohladi. Margarin posebno umutite i pomešajte sa ohlaenim filom. Gotov fil premažite preko piškote.

Slatku pavlaku umutite po želji možete dodati šećera. Jagode iseckajte i pomešajte sa umucenom slatkom pavlakom. Fil ravnomerno rasporedite preko fila sa pudingom. Dekorishite i ostavite nekoliko sati da se stegne.

Secite i služite.

**Savet**