Savarin s jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **150 g**brašna
- **2 g**soli
- **2**jajeta
- **8 g**svežeg kvasca
- **40 ml**mlake vode
- **50 g**putera

Sirup:

- **200 g**šecera
- **400 ml**vode
- **1**limun - korica
- **1/2**soka od limuna

Dekoracija:

- **2**šlaga
- **300 g**jagoda

Priprema

Sjediniti jaja, so, omekšali puter, svež kvasac, brašno i mlaku vodu, pa sve umutiti mikserom. Prekriti suvom krpom i ostaviti na toplom da nadoe. Okrugao kalup za tortu nauljiti i posuti brašnom (ili koristiti papir za

pecenje), pa u sredini staviti manju vatrostalnu posudu. Oko vatrostalne posude sipati smesu za savaren i još jednom je ostaviti da nadoe.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Prokuvati vodu i šecer sa sokom i rendanom korom limuna. Peceni savaren prebaciti na tanjir, pa postepeno zalivati toplim sirupom. Potom ga ostaviti da se ohladi.

Dekorisati šlagom i jagodama.

Savet