

# **Kolac sa jagodama i cokoladom**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Korica:**

- **4**jajeta
- **150** gsmeeg šecera (ili belog)
- **120** gbrašna
- **2** kašikekakaoa
- **3** kašikevruce vode
- **3** kašikeulja
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Fil:**

- **1/2** kgkrem sira
- **1** caša (od **180g**)kisele pavlake
- **100** gšecera u prahu
- **1** kesicaželatina
- **400** gjagoda
- **50** gšecera

### **Glazura:**

- **200** gcokolade
- **100** gmaslaca
- **6** kašikaulja

## Priprema

Prvo pripremamo jagode. Jagode iseci na pola i staviti u odgovarajući posudu. Sipati šećer i staviti na, srednju, vatru. Od momenta ključanja, uz postepeno mešanje, kuvati deset minuta. Pri kraju kuvanja, gnječilicom za krompir pire, malo ih izgnjeciti, ali da ostanu i komadici. Skloniti sa vatre i ohladiti.

Korica: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje šećera, cvrsto umutiti. Dodavati žumanca, jedno po jedno. Mutiti da se dobije penasta smesa. Zatim dodati mešavinu vrucе vode i ulja, pa nastaviti sa mucenjem, još jedan minut. Na kraju dodati mešavinu brašna, kakaoa i peciva. Dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i dno prekriti pek papirom. Stranice i papir premazati maslacem. U pleh sipati testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Pecenu koricu ohladiti. Ohlaenu koricu prevrnuti na radni sto, skloniti pek papir, a koricu preseći, uzdužno, da se dobiju dve korice.

Fil: U dublju posudu staviti krem sir i kiselu pavlaku. Dodati šećer u prahu (ko voli dosta slatke kolace neka doda još 50 g šećera) i žicom za mucenje sjediniti sastojke. Ubaciti pripremljene, ohlaene, jagode. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanje, pa ga dodati u fil. Dobro umutiti.

Jednu koricu vratiti u pleh, u kome se korica pekla, pa preko sipati fil. Poravnati.

Preko fila staviti drugu koricu i, malo, pritisnuti.

Glazura: U odgovarajući posudu staviti iseckani maslac i ulje. Dodati izlomljenu cokoladu i staviti na, tihu, vatru, da se rastopi. Rastopljenu cokoladu preliti preko druge korice.

Kolac ostaviti u frižider preko noci. Narednog dana ga iseci na kocke, ukrasiti jagodama i poslužiti.

Ovaj recept sam videla u grupi Naše kulinarske tajne, a objavila ga je Rada Miškovic. Toliko mi se dopao (posebno što je sa jagodama) da sam morala da ga isprobam. Kolac je toliko kremast i ukusan da ga preporučujem i drugima.

## Savet