

okoladni užitak sa jagodama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **100** g šećera
- **4** kašikamleka
- **4** kašikaulja
- **4** kašikabrašna
- **4** kašikakakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **250** ml hladnog mleka
- **1** l mleka
- **3** kesicepuding od cokolade
- **150** g margarina
- **100** g šećera u prahu
- **300** g šlag krem
- **300** ml gazirane vode
- **500** g jagoda
- **200** g cokolade
- **100** g šećera
- **100** ml vode
- **100** g margarina

Priprema

Patišpanj: Posebno odvojiti žumanca od belanca, zatim belanca umutiti penasto. Umucenim belancima dodati žumanac sa šećerom mikserom mutiti sve dok se masa ne udvostruci. U posebnu posudu izmešati brašno kakao i prašak za pecivo dodati masi i lagano pomešati drvenom varjacom. Zatim na kraju dodati ulje i mleko

promešati lagano i sipati masu u podmazanom plehu velicine 25x40cm.

Patišpanj peci u zagrejanoj rerni na 200'C oko 15 do 20 minuta. Gotov patišpanj izvaditi iz šporeta hladnim mlekom odmah preliti vreo patišpanj. Jagode oprati ocistiti im peteljke.

Fil I: Mleko staviti na vatru da provri, sadržaj kesica pudinga od cokolade izmešati sa šecerom u malo mleka, zatim ga umešati u provrelo mleko uz stalno mešanje kašikom da se puding masa zgusne. Puding od cokolade ostaviti da se ohladi. Umutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu i sjediniti ga sa hladnom masu od pudinga. Umuceni fil od pudinga rasporediti ravnomerno po patišpanju.

Fil II: Umutiti cvrsto šlag sa gaziranom vodom. Preko fila od pudinga malo premazati šlag zatim poreati cele jagode (vrhove jagoda nagore staviti) opet premazati preostali šlag preko jagoda.

okoladna glazura: U manjem sudu na vatri otopiti cokoladu sa šecerom. Vodom i margarinom. Toplom glazurom preliti kolac.

Kolac ostaviti u frižideru da se ohladi i filovi dobro stegnu. Hladan kolac seci na jednake kocke.

Savet

Jagode i okolada pravi užitak za nepca. Voe u kola može bilo koje drugo, maline kupine, višnje, i td. Jagode birati iste veliine da bi kola lepše izgledao. Prijatno!