

Kolac sa jagodama (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Za fil:

- 5 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 750 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 kašik gustina
- 125 g maslaca ili margarina

Ostalo:

- 400 g jagoda
- 100 g šlaga
- 200 ml mleka

Priprema

Belanca i šećer umutiti u cvrst sneg. Dodati brašno i prašak za pecivo, lagano izmešati drvenom kašikom i sipati u pleh (30x20cm), obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180C.

Jagode oprati, ocistiti i iseci.

Umutiti žumanca, dodati puding i gustin, pomešati pa sipati 200 ml mleka i dobro izmešati. U 550 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati. Sipati žumanca, puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac ili margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Od pecene kore odvojiti papir pa je vratiti u pleh. Preko staviti fil (1/2 ukupne kolicine) i poreati jagode.

Staviti preostali fil pa šlag umucen sa mlekom. Ohladiti kolac pa ga iseci i uživati.

Savet