

Rupicast kolac sa jagodama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 160 g šecera
- 1 vanil šecer
- 1,5 dl mleka
- 230 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakao

Za fil:

- 750 ml mleka
- 9 kašika šecera
- 2 kašike gustina
- 2 kesice pudinga od jagode ili maline
- 170 g margarina

Za premaz:

- 250 g šlag krema
- 200 ml hladnog mleka
- 300 g jagoda

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanil-šećerom. Dodati ulje i mleko, te umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo.

Sve lepo sjediniti, sipati u podmazanu četvrtastu tepsiju i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Pecen biskvit ostaviti da se dobro ohladi, zatim na više mesta kašicom napraviti udubljenje (kao na slici).

Dobijene loptice sitno rukom izmrviti i ostaviti sa strane.

Ušerpu sipati 600 ml mleka, dodati šećer i staviti da provri.

Upreostalom mleku razmutiti puding sa gustinom, ukuvati u ključalo mleko i mešati dok se ne zgusne.

Skinuti sa vatre, i dok je još topao, dodati margarin i mešati dok se ne otopi.

Vruc fil preliti preko rupicastog biskvita, posuti mrvicama od izmrvljene kore i ostaviti da se stegne.

Šlag krem umutiti sa hladnim mlekom. Premazati polovinom preko kolaca poreati jagode.pa ponovo premazati preostalim filom.

Gotov kolac staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Savet

Umesto jagoda možete po želji staviti maline, ribizle, kupine, višnje, nektarine, narandžu. Sa bilo kojim voem ukus je savršen. Kola je pun pogodak za ove vrele dane.