Jagodasticna fantazija



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna

Fil:

- **500-600 g**jagoda (može sveže, može zamrznute)
- **5-6 kašika**šecera
- **2 caše**vode
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **3 kesice**pudinga od jagoda
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno i ispeci koru. Ostaviti da se ohladi.

Iseckati jagode i staviti u šerpicu zajedno sa sokom koji se iscedio iz njih. Dodati vanilin šecer, 2 caše vode, 5-6 kašika šecera (po ukusu) i pustiti da provri. U ciniju razmutiti prašak za puding sa 1 cašom vode i cim jagode pocnu da kljucaju ubaciti puding i kuvati dok se ne zgusne. Vreo fil sipati preko hladne korei ostaviti da se ohladi. Preko možete narendati cokoladu, sipati glazuru ili staviti šlag. Prijatno...

Savet