

Lagani biskvit sa jagodama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- 15 **kašika**šecera
- 1vanilin šecer
- 15 **kašika**ulja
- 15 **kašika**brašna
- 1prašak za pecivo

Za fil:

- 700 **ml**mleka
- 2pudinga od jagode
- 8-10 **kašika**šecera
- 500 **g**jagoda

Za ukrašavanje:

- 2 **kesice**šlag krema
- **nekoliko**jagoda

Priprema

Umutiti belance u cvrst sneg, dodati šecer i vanilin šecer, žumance, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu za biskvit sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 180 C oko 15 minuta. Ispecen biskvit

izruciti na tacni i ostaviti da se ohladi.

U toplo mleko skuvati puding pa reliti preko ohladjenog biskviti i ostavitit da se i puding ohlad.

Za to vreme jagode oprati i iseci na polovine.

Poredjati jagode preko ohladjenog pudinga, a odozgo ukrasiti umucenim šlag kremom.

Savet