

Vocna San



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Fil:

- **250 g** krem šлага
- **1** kisela pavlaka
- **malohladnog mleka**

Sredina:

- **200 g** jagode sveže
- **4 kašicice** džema od jagode

Kora:

- **6** jaja
- **6 kašika** šecera
- **1** prašak a pecivo
- **6 kašikab** rašna

Priprema

Mleko sa krem šlagom umutite dodajte pavlaku i stavite u frižder. Za koru imutite sve sastojke kao i za svaku koru ispecite je i ostavi te da se malo ohladi. Koru premazite džemom kad se ohladi i preko doga poredjajte jagode koje ste isekli na pola. Preko toga stavite šlag koji ste umešali sa pavlakom sve lepo premažite i ostavi te u frižideru oko sat vremena da se kora opusti malo.

Savet