

Kolac Jagodica Bobica



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikeprezli
- 6 kašikamlevenih oraha

Za fil:

- 500 gjagoda
- 200 gšlaga
- 1pavlaka
- 500 gšecera
- 2pudinga od vanile ili jagode

Priprema

Penasto umutite belanca sa šećerom, dodajte žumanca i na kraju prezle i orahe. Koru pecite 20 minuta na 200 stepeni.

Ušpilovati šećer sa malo vode i dodati jagode. Kada se smesa ušpiluje, dodajte 2 pudinga, koji su rastvoreni sa 100ml vode. Mešajte smesu dok se ne zgusne i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite šlag sa 300ml vode i dodati pavlaku. Smesu podelite na dva dela. Jedan deo pomešajte sa filom od jagoda. Drugi deo ostavite sa strane.

Koru pokvasite sokom pa filujte prvom filom sa jagodama, pa ostatkom šlaga. Odozgo možete ukrasiti jagodama.

Savet