Kolac sa jagodama (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **4 kašike**brašna
- mleko

Za fil:

- **1/2 l**mleka
- **5 kašike**brašna
- **2 kašike**gustina
- **1**margarin
- **200 g**šecera u prahu
- **oko 200 g**jagoda (može i više)
- **6 kašika**kristal šecera

Priprema

Umutiti koru od 4 jaja, 4 kašike šecera i 4 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. Kad se ohladi preliti je sa mlekom u zavisto koliko želite da bude natopljena.

Od pola litra mleka u ciniju odvojite da biste umutili brašno i gustin, pa dodati u ostatak mleka kad se ugreje, baš kao kad kuvate puding. Gotov je kad masa postane gusta. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti

margarin sa šecerom u prahu. Kad se smesa ohladi pomešati sa umucenim margarinom.

U šerpu stavite 6 kašika brašna i 6 kašike vode. Kad se šecera otopi dodajte voce. Redjati koru, beli fil, a onda preko toga voce.

Savet

Kad vam se beli fil hladi stavite odozgo foliju ili kesi, dakle utisnite na fil kako biste sprecili da se napravi korica. To isto važi i kada kuvate puding.