

Kolac sa jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g lisnatog testa
- 1 jaje

Krem:

- 1/2 l mleka
- 4 jajeta
- 1/2 kg jagoda
- 150 g šecera
- 50 g brašna
- 30 g skroba
- 25 g mlevenog badema
- malo soli
- malo želea od ribizli

Priprema

Razviti testo u koru i iseci tri pravougaonika, ali tako da ivice budu deblje. Premazati ih umucenim žumancetom i staviti u rernu da se ispeku

Krem: Skuvati mleko sa malo soli. Umutiti jaja sa šecerom i dodati brašno, skrob i badem. U mešavinu postepeno sipati vrelo mleko, neprestano mešajući i prokuvati ga na tihoj vatri da se krem zgusne. Skinuti ga sa štednjaka i pustiti da se ohladi. Svaki pravougaonik lisnatog testa premazati kremom i ukrasiti očišćenim i opranim jagodama, prethodno dobro oče?enim. Jagode odozgo poprskati želeom od ribizli.