

Kapri kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za puding od jagode:

- **3 kesice** pudinga od jagode,
- keks piškote po potrebi
- **1 l** soka od jagode
- **100 g** šecera

Za Vanila puding:

- 7 žumanca
- **100-150 g** šecera
- 7 kašika brašna
- 2 kesice vanilinog šecera (ili vanilin ekstrakt)
- **550-600 ml** mlijeka
- **200-250 g** butera

Priprema

Poredati piškote u dublji pleh ili kalup za kolace (npr. 18x30 cm). Skuhati puding od jagode i još vruće preliti preko piškota. Ohladiti. U međuvremenu dok se hladi skuhati puding od vanilije.

Žumanca i šećer ubutati pjenasto. Dodati 100 ml mlijeka i 7 kašika brašna, sjediniti. Ostatak mlijeka skuhati sa 2 kesice vanilinog šećera. Skloniti sa pećnice i dodati predhodno dobijenu masu od žumanca i brašna. Skuhati puding uz permanentno miješanje i ohladiti. U puding dodati, predhodno preraeni buter. Sjediniti i preliti preko pudinga od jagode.

Savet

Kola po želji možete premazati šlagom i ukasiti jagodama. Ja sam u puding od jagode, dodala oko 100 g sjeckanih jagoda. U zamjenu za puding od žumanaca, skuhati 3 kesice vanila pudinga u 1 l mlijeka, ohladiti i dodati buter.