Aurelio kocke sa jagodama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**ulja
- **1 dl**jogurta
- **1 kesica** pudinga od jagoda
- **3 kašike**brašna
- **500 g**jagoda

Za fil:

- **500 ml**soka od jagoda
- **1 kesica (10 g)**želatina
- **1 kesica**pudinga od jagode
- **100 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- ili šlag kreme

Priprema

Jaja sa šecerom umutiti penasto pa dodati ulje, jogurt, pecivo pomešano sa brašnom i puding. Sve to dobro promešati i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Zatim pecenu koru izvaditi iz rerne i odozgo poredjati jagode koje smo isekli na polovine poprskati ih sa 2

kašike šecera.

Kolac vratiti u rernu da se jagode karamelizuju još 10 minuta. (da jagode omeknu).

Izvaditi kolac iz rerne i ohladiti.

Dok se kora pece kuvamo fil, skuvati 1/2 l soka od jagoda. Dok ovo vri dodati kesicu želatina rastopljenog sa 4 kašike hladne vode. Sve zajedno ostaviti da vri 1-2 minuta. Zatim dodati puding od jagode (razmucen sa 4 kašike soka od jagoda) sve zajedno kuvati još 5 minuta. Fil zatim ohladiti.

Umutiti 100 ml slatke pavlake ili šlag kreme pa pola staviti u hladan fil, a pola ostaviti za filovanje.

Umuceni fil premazati preko ohladjenog kolaca.

Ostaviti fil malo da se stegne u frižider pa zatim odozgo isfilovati sa šlag kremom. Dekorišati po svojoj želji.

Savet

Za tople dane veoma osvežavajui kola naravno dok ima jagoda.... U fil nisam stavljala šeer jer je sok od jagoda sladak, a ko voli još slae može da doda.