

Lagani kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- 75 g šecera
- 75 ml vode

Za fil:

- 2 kesice pudinga od jagode
- 500 ml mleka
- 150 g šecera
- 100 g putera
- 200 g seckanih jagoda

Za ukrašavanje:

- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** seckanih jagoda

Priprema

Priprema biskvita: Sve sastojke umutiti i peći 10 minuta na 200 C.

Priprema preliva: Vodu i šećer staviti u šerpu i pustiti da vri 5 minuta. Na prohlavljen biskvit preliti vruć preliv.

Pudinge od jagode razmutiti sa 50 ml mleka. U šerpu staviti preostalu količinu mleka i šećera i pustiti da vri, pa u to ukuvati razmućen puding. Ohladiti puding. U ohlađen puding dodati umućen puter. Na biskvit staviti fil, preko fila poređati naseckane jagode. 250 ml slatke pavlake ulupati u ukrasiti kolac

250 ml slatke pavlake ulupati u ukrasiti kolac

Savet