Kocke sa kakaom i jagodama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **60 g**šecera
- **1/2 dl**ulja
- **50 g**brašna
- **1 kašika**kakao praha
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za krem:

- **100 g**krem šlaga vanila
- **3 dl**kisele vode
- **1 kesica**želatina
- **250 g**jagoda
- **2-3 kašike**šecera

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom umešati ulje, kakao i brašno sa praškom za pecivo. Smesu uliti u manji nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

125 g jagoda kuvati sa šecerom dok se malo ne zgusne, preostale jagode zgnjeciti viljuškom, želatin pripremiti prema upustvu. Umutiti krem šlag sa kiselom vodom umešati otopljen želatin i jagode. Premazati krem preko kore i otaviti nekoliko sati na hladnom.

Savet