

Kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- **100 g** šecera
- **100 g** brašna
- 50 g putera
- 15 g putera za podmazivanje
- **malosoli**

Nadev:

- 1/2 tegledžem od jagode
- 1 kašik amaraska
- **350 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- 750 g manjih jagoda
- 125 g šecera u prahu
- 150 g slatke pavlake

Dekoracija:

- 250 g gumucene slatke pavlake
- 300 g jagoda secenih na pola
- **nekolikolistova** sveže nane

Priprema

Posudubu kojoj ce se peci kolac treba podmazati puterom i ostaviti u frižideru da se ohladi. Pomešati jaja i šećer. Staviti vodu da provri i na pari ulupati smesu. Voditi racuna da voda ne kljuca, jer bi jaja mogla da se zgrusaju. Snažno lupati smesu dok ne postane penasta i dok se ne ucetvorostruci. Tada je skinuti s pare i nastaviti snažno lupati. Prestati s lupanjem kada se smesa gotovo sasvim ohladi. Tada u nju sipati sve brašno i lagano ga umešati. Na kraju dodati rastopljen puter. U posudu za pecenje koju smo prethodno premazali puterom posuti brašnom. Suvisno brašno istresti. Masu sipati u kalup i peci 30 minuta na 180 stepeni. Sacekati da se kora ohladi i iseci je na tri dela. U posudu za mešanje staviti Moja Kravica Kuhinjica sitan sir i pavlaku i dobro izmešati, pred kraj dodati šećer u prahu. Svaki deo kore poprskati maraskinom, a zatim ga premazati tankim slojem džema od jagoda. Preko toga namazati filom od Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira i šlaga i na kraju naredjati jagode. Kolac ukasiti šlagom, jagodama i listovima nane.

Savet