

Osvežavajući kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za kremu:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga od jagoda
- 8 kašika šecera
- 200 g putera
- 100 g šecera u prahu
- 500 g jagoda

Za ukrašavanje:

- 1 kesica šlag pene

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom dodati ulje i prašak za pecivo, dodati brašno i biskvit peći na 200 stepeni 15 minuta.

Na ohlaen biskvit i oko biskvita staviti 200 g iseckanih jagoda. Priprema fila: U mleku skuvati 4 pudinga od jagoda. Puding pripremiti po uputstvu sa vrecice. U ohlaen puding dodati puter koji se muti sa šecerom u prahu. Sve fino sjediniti pa u to dodati 200 g iseckanih jagoda. Preko jagoda staviti fil, pa opet staviti 100 g iseckanih jagoda. Kesicu šlaga pripremiti po uputstvu sa kesice i ukrasiti kolac.

Kolac dobro ohladiti, najbolje napraviti dan ranije

Savet