

Vocna fantazija sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 800 g jagoda za rezanje po biskvitu

Za preliv pecenog biskvita:

- 200 g jagoda
- 3 kašike šecera

Za beli krem:

- 500 ml slatke pavlake
- 500 ml kisele pavlake
- 125 g šecera u prahu
- 1 kesica želatina

Za ukrašavanje kolaca:

- 200 g jagoda
- 3 kašike šecera

- **1 kesica** želatina

Priprema

Priprema biskvita: Jaja umutiti sa šećerom dodati ulje prašak za pecivo i brašno. Masu sipati u podmazan pleh i peći na 200 stepeni 15 minuta. Na ohladjen biskvit poredjati jagode uspravno.

Jagode isckati staviti šećer i kuvati 15 minuta ohladiti preliv.

Šupljine između jagoda preliti sa prelivom.

Priprema belog krema: Kesicu želatina potopiti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri 10 minuta. Slatku pavlaku umutiti dodati kiselu pavlaku dodati šećer u prahu. Zatim želatin rastopiti na laganoj vatri i umešati u beli krem. Na biskvit sa jagodama staviti beli krem.

Ukrašavanje kolaca: Želatin napraviti po uputstvu sa kesice. Jagode i šećer staviti na ringlu i kuvati 5 minuta prohladiti. U prohladjene jagode dodati rastopljen zželatin i preliti preko bele kreme ohladiti i to je to. Prijatno.

Savet

Preukusan i vrlo penast kola?.