

Jagoda kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 150 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 2 kašike šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašika kakaoa
- 150 g brašna
- 1/2 kašice sode bikarbone

Za fil:

- 1 kesica pudinga od jagode
- 400 ml mleka
- 2 kašike šećera
- 100 ml slatke pavlake
- 0,5 kg jagoda

Za dekoraciju:

- 100 ml slatke pavlake
- 50 grendane Menaž cokolade
- nekoliko jagoda

Priprema

Sipati u ciniju jogurt, ulje, šećer i vanil, kakao i mutite. Na kraju dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom. Presuti smesu u podmazan i pobrašnjen pleh i peći na 180 stepeni oko 30 minuta.

Za to vreme operite i iseckajte jagode (ostavite par za dekoraciju). Rasporedite ih preko kore, ako volite slaše prethodno ih malo pošecerite.

Staviti mleko sa šećerom da prokuva (uzeti par kašika za razmucivanje pudinga). U provrelo mleko sipati puding i mešati dok se ne zgusne. Prekriti filijom i ohladiti. Umutiti 100 ml slatke pavlake i dodati puding, sjediniti sve mikserom.

Za dekoraciju umutiti slatku pavlaku i premazati kolac. Zatim staviti iseckane jagode i na kraju sve obilno posuti rendanom Menaž cokoladom.

Savet

Lagan i brz kolač, ako vam se učini nedovoljno veliki duplirajte sastojke :)