

Penasti kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** mlevenog keksa
- **120 g** šecera
- **75 g** margarina

Za fil:

- **500 g** jagoda
- **500 g** slatke pavlake
- **1** puding od jagode
- **5-6 kašika** šecera
- **300 ml** vode

Priprema

Margarin otopite i pomešajte sa šecerom i keksom. Sipajte u kalup za torte i ravnomerno raspredite. Ostavite u frižider na sat vremena. Za to vreme napravite fil: Jagode kuvajte u vodi oko pet minuta, posebno pomešajte puding sa šecerom i malo hladne vode koju ste izdvojili i ukuvajte u jagode. Skuvani fil ostavite sa strane da se ohladi. Slatku pavlaku umutite i pomešajte sa ohlaenim filom od jagoda (predhodno izdvojite nekoliko kašika fila od jagoda i malo umucene slatke pavlake za dekoraciju). Umuceni fil prelijte preko kore sa keksom i dekorišite slatkom pavlakom i filom od jagoda koji ste izdvojili. Ostavite da se ohladi i stegne i služite.

Savet