

Kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 bjelanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 2 kašike ulja
- 1 limun-sok
- 1 žumance
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

Fil:

- 6 žumance
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica pudinga od vanile
- 750 ml mlijeka
- 250 g maslaca
- 2 vanilin šecera

Za prelivanje kore:

- 250 ml mlijeka
- 1 kesica vanilin šecera

I još:

- **500 g**jagoda
- 3šlag pjene

Za dekoraciju:

- **12**jagoda
- **100 g**cokolade

Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, a zatim dodati šećer i žumance. Mutiti još kratko da se sve izjednaci. Brašno pomiješati sa praškom za pecivo i dodati smjesi od bjelanaca uz blago miješanje drvenom varjačom. Dodati i ostale sastojke.

Masu izliti u pleh obložen papirom za pečenje.

Mlijeko staviti na ringlu da provre. U drugu zdjelu izmiješati žumanca, brašno, puding, šećer i sve dobro sjediniti da nema grudvica. Kad mlijeko provri smjesu izliti i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti maslac i šećer u prahu i dodati ohladjenom filu. Sve sjediniti štapnim mikserom.

Kad je kora pecena preliti je sa mlijekom i vanilin šećerom. Ohladiti.

Jagode ocistiti i isjeci na tanke listice.

Filovati kolac. Kora-fil.

Preko fila poredjati isjecene jagode.

Umutiti 3 šlaga sa vodom pa staviti preko jagoda.

Dekorirati po želji.

Jagode umociti u istopljenu cokoladu i ukrasiti kolac.

Kolac je lagan i osvježavajući. Treba ga dobro ohladiti da bi uživali u ukusu. Prijatno!

Savet