

## ***Kapri kolac (2)***

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 500 g jagoda
- 2 kesice pudinga od jagode
- 1/2 l vode
- 300 g šecera
- 150 g šlaga
- 3 dl mleka
- 2 caše kisele pavlake
- 200 g šecera u prahu

### **Priprema**

Ispecite patišpanj od jaja, šecera, brašna i praška za pecivo. Pecen patišpanj poprskajte sa malo slatkog mleka.

U vodu sipajte šecer i stavite da provri, pa zatim dodajte jagode i kuvajte dok neodmekane. Zatim dodajte razmucene pudinge od jagode i kuvajte sve zajedno dok nepogusti. Malo prohladite i stavite preko kore.

Umutite šlag sa mlekom. U odvojenoj posudi pomešajte pavlaku i šešer u prahu, pa dodajte u šlag kašiku po kašiku lagano mešajući.

Premažite preko dobro ohladjenog pudinga i ukasite polutkama jagoda.