

Biskvit sa jagodama i krem šamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- 7žumanca
- **7 kašika**šecera
- 1vanila
- **3 kašike**ulja
- **1 dl**vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **13 kašika**šecera
- 2vanile
- 2pudinga od vanile
- **4 dl**vode
- 7belanca
- **400 g**jagoda

Dekoracija:

- **1**šlag
- **2 dl**kisele vode
- **5**jagoda

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom i vanil-šecerom. Dodati ulje, vodu i brašno s praškom za pecivo, pa sve sjediniti. Dobijenu smesu sipati u papirom za pecenje postavljenu pravougaonu tepsiju i peci u rerni zagrejanoj na 180stepeni. Fil: Ulupati belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer i vanilin-šecer. U malo vode izmutiti puding, a ostatak ostaviti da provri. Dodati puding u kljucalu vodu i mešati dok se ne zgusne. Uz neprestano mucenje mikserom dodavati kašiku po kašiku vrueg pudinga u umucena belanca.

Na ohlaenu koru rasporediti secene jagode.

Preko jagoda naneti fil i poravnati. Dekorisati šlagom i jagodama.

Savet