

Biskvit sa jagodama i krem šamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

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

Dekoracija:

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

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom i vanil-šećerom. Dodati ulje, vodu i brašno s praškom za pecivo, pa sve sjediniti. Dobijenu smesu sipati u papirom za pečenje postavljenu pravougaonu tepsiju i peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni. Fil: Ulupati belanca u cvrst sneg postepeno dodajući šećer i vanilin-šećer. U malo vode izmutiti puding, a ostatak ostaviti da provri. Dodati puding u ključalu vodu i mešati dok se ne zgusne. Uz neprestano miješanje mikserom dodavati kašiku po kašiku vrućeg pudinga u umućena belanca.

Na ohlađenu koru rasporediti secene jagode.

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

Savet