

Kolac sa jagodama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaa
- 4 **kašike**mleka
- 1 **kesica**praška za pecivo
- **80 g**crne cokolade

Fil:

- **600 ml**mleka
- **6 kašika**gustina
- **150 g**šecera
- **200 g**margarina
- 1 **kašika**ekstrakta od vanile
- **500 g**voca po izboru

Priprema

Ulupati penasto belanca. Dodati šećer, nastaviti sa mucenjem pa lagano dodavati žumanca i mleko.

Mutiti dok masa ne postane glatka i kompaktna. Umešati otopljeni cokoladu, pa na kraju lagano dodati brašno, kakao i prašak za pecivo.

Smesu sipati u pleh obložen pek paorom i peci u zagrejanj rerni na 170 minuta. Peci dok kora ne dobije lepu i tamnu boju i dok se ne odvoje ivice kore.

Ukoliko se pece u vecem plehu, pecenu koru seci po širini (da se dobiju dve kore) i obrnuto.

Za fil razmutiti gustin i šećer u malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri. Kad mleko provri dodati gustin i mešati dok se ne zgusne.

Vruc fil izliti u tepsiju da se brze ohladi i prekriti samolepljivom folijom. Da se ne bi stvorila korica.

Margarin penasto umutiti pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Koru po želji poprakati sa par kašika mleka. Preko prve kore naneti 1/2 fila. Poreati voce po izboru. Peko voca staviti drugu polovinu fila i preklopiti drugom korom.

okoladu otopiti na pari sa 80 ml slatke pavlake, ili sa uljem na uobicajen nacin.

Savet

Voe je najbolje sveže da se koristi. Ja sam u ovom sluaju koristila smrznute maline.