

Kolac sa jagodama (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **150** g šecera
- **250** g brašna
- **6** kašika ulja
- **9** kašika vrele vode
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** vanilin šecera
- **300** g jagoda
- **100** g crne čokolade
- **100** g bele čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, vrelu vodu, brašno, vanillin šecer I na kraju prašak za pecivo. Tepsiju obložiti papirom za pečenje i izruciti smesu.

Od gore porežati polutke jagoda. Zagrejati rerun na 200 stepeni i staviti kolac da se pece oko 40 minuta, odnosno dok lepo ne porumeni (sve zavisi od šporeta).

Posebno otopiti sto grama bele čokolade sa dve kašike ulja. Isto to uraditi I sa crnom čokoladom. Pecen kolac naizmenicno prelivati belom i crnom čokoladom.

Savet

Mekan kao pamuk, da pravi se sa vrelom vodom.