

## **Kolac sa jagodama (4)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **150** gšecera
- **250** gbrašna
- **6** kašikaulja
- **9** kašikavrele vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- 2vanillin šecera
- **300** gjagoda
- **100** gcrne cokolade
- **100** gbele cokolade

### **Priprema**

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

Od gore poreati 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 cokolade sa dve kašike ulja. Isto to uraditi I sa crnom cokoladom. Pecen kolac naizmenicno prelivati belom i crnom cokoladom.

## **Savet**

Mekan kao pamuk, da pravi se sa vrelom vodom.