

Penasti kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 5 kašikaulja
- 5 kašikamleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa

Za fil:

- 500 mljogurta
- 100 gšlaga
- 2 kesiceželatina
- 3 kašikešecera
- 500 gjagoda

Za preliv:

- 300 gjagoda
- 3 kašikešecera
- 100 mlvode
- 2 kesiceželatina

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom, zatim dodati žumanca, ulje, mleko, prašak za pecivo. Isključiti mikser pa špatulom lagano umešati brašno i kakao. Staviti koru da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni. Preliti dve kesice želatina sa malo hladne vode da nabubri. Za to vreme staviti jogurt i šećer na ringlu da se jogurt ugrije, mešati dok se šećer ne istopi. Ne treba da vri samo da se ugrije i bude vruće. Ubaciti nabubrela želatin, skloniti sa vatre, pa mešati dok se želatin skroz ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Jagode oprati i iseckati.

Izmutiti šlag prema uputstvu. Sipati jogurt sa želatinom u šlag i kašikom lagano sjediniti. Ubaciti seckane jagode i sve lepo polako izmešati. Sipati fil preko pecene i ohla?ene kore. Fil ce biti malo re?i zato sipati u dublju tepsiju. Stegnuće se nakon par sati stajanja u frižideru. Tek onda preliti prelivom.

Jagode staviti u blender dodati vodu i izblendirati. Sipati u šerpicu staviti šećer, pa staviti na tihoj vatri da se kuva. Želatin preliti sa malo vode i kada nabubri dodati u jagode. Skloniti sa vatre i mešati dok se želatin se otopi.

Kada se ohladi sipati preko ohla?enog i stegnutog kolaca. Ostaviti u frižider dok se i preliv ne stegne. Onda iseci parcad željene velicine.

Uživati u laganom ukusu.

Savet