

okoladni užitek sa jagodama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 4 kašika mleka
- 4 kašika ulja
- 4 kašika brašna
- 4 kašika kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 ml hladnog mleka
- 1 l mleka
- 3 kesice puding od čokolade
- 150 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 300 g šlag kreme
- 300 ml gazirane vode
- 500 g jagoda
- 200 g čokolade
- 100 g šecera
- 100 ml vode
- 100 g margarina

Priprema

Patišpanj: Posebno odvojiti žumanca od belanca, zatim belanca umutiti penasto. Umućenim belancima dodati žumanac sa šećerom mikserom mutiti sve dok se masa ne udvostruci. U posebnu posudu izmešati brašno kakao i prašak za pecivo dodati masi i lagano promešati drvenom varjačom. Zatim na kraju dodati ulje i mleko

promešati lagano i sipati masu u podmazanom plehu velicine 25x40cm.

Patišpanj peci u zagrejanom rerni na 200°C oko 15 do 20 minuta. Gotov patišpanj izvaditi iz šporeta hladnim mlekom odmah preliti vreo patišpanj. Jagode oprati ocistiti im peteljke.

Fil I: Mleko staviti na vatru da provri, sadržaj kesica pudinga od čokolade izmešati sa šećerom u malo mleka, zatim ga umešati u provrelo mleko uz stalno mešanje kašikom da se puding masa zgusne. Puding od čokolade ostaviti da se ohladi. Umutiti omekšali margarin sa šećerom u prahu i sjediniti ga sa hladnom masom od pudinga. Umuceni fil od pudinga rasporediti ravnomerno po patišpanju.

Fil II: Umutiti čvrsto šlag sa gaziranom vodom. Preko fila od pudinga malo premazati šlag zatim poreati cele jagode (vrhove jagoda nagore staviti) opet premazati preostali šlag preko jagoda.

okoladna glazura: U manjem sudu na vatri otopiti čokoladu sa šećerom. Vodom i margarinom. Toplom glazurom preliti kolac.

Kolac ostaviti u frižideru da se ohladi i filovi dobro stegnu. Hladan kolac seci na jednake kocke.

Savet

Jagode iokolada pravi užitek za nepca. Voe u kola može bilo koje drugo, maline kupine, višnje, i td. Jagode birati iste veliine da bi kola lepše izgledao. Prijatno!