

Kolac sa jagodama (7)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **1** kašicicaprška za pecivo

Za fil:

- **5**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **750** mlmleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1** kašikagustina
- **125** gmaslaca ili margarina

Ostalo:

- **400** gjagoda
- **100** gšлага
- **200** mlmleka

Priprema

Belanca i šefer umutiti u cvrst sneg. Dodati brašno i prašak za pecivo, lagano izmešati drvenom kašikom i sipati u pleh (30x20cm), obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

Jagode oprati, ocistiti i iseci.

Umutiti žumanca, dodati puding i gustin, pomešati pa sipati 200 ml mleka i dobro izmešati. U 550 ml mleka staviti šefer i vanilin šefer i zagrejati. Sipati žumanca, puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac ili margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Od pecene kore odvojiti papir pa je vratiti u pleh. Preko staviti fil (1/2 ukupne kolicine) i poreati jagode.

Staviti preostali fil pa šlag umucen sa mlekom. Ohladiti kolac pa ga iseci i uživati.

Savet