

Krem kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **44** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** jaja
- **13 kašika** šecera
- **13 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **9 dl** mleka
- **2 kesice** vanil šecera
- **125 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **2 kesice** šlaga
- **po želji** jagode

Priprema

Kora: odvojiti belaca od žumanca. Belanca penasto umutiti dodati 8 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne istopi. 8 kašika brašna pomešati sa praškom za pecivo sipati u umucena belanca i lagano promešati. Sipati u podmazan pleh. Peci 15-20 minuta i kad je gotova preliti odmah sa 2 dl hladong mleka.

Fil: od pola litre mleka odvojiti 1 dl i razmutiti žumanca sa 5 kašika šecera. Preostalih 4 dl sipati u šerpu sa 5 kašika šecera i 2 vanilin šecera u staviti da provri. Zatim dodati žumanca i kuvati ne prestano mešajući. Dodati u ohladjen fil margarin i šecer u prahu.

Sa 2 dl mleka umutiti šlag.

Na koru stavite fil, a na fil poredjati jagode presecene na pola. Gore šlag.

Savet

Źuvati u frižideru. Jagode stavite po želji, neko voli kad ima više, neko manje.