

Lagani vocni kolac



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikeulja
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicaekstrata od jagode

Fil 1:

- 300 gocišcenih jagoda
- 200 gšecera
- 200 mlvode
- 2pudinga od jagoda
- 70 mlvode

Fil 2:

- 100 gbelog šlag krema
- 200 gšecera u prahu
- 3 caše (180 g)kisele pavlake
- 200 mlhladne vode

Priprema

Korica: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i mutiti da se dobije penasta smesa. Ubaciti ulje i ekstrat jagode, pa promešati. Na kraju dodati mešavinu brašna i peciva. Špatulom sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Sipati umuceno testo i, ravnomerno, ga rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Kada se korica ispece (probat i cackalicom da li je pecena) izvaditi pleh iz rerne i ostaviti, da se korica ohladi. Zatim prevrnuti koricu na radni sto, skloniti pek papir, a koricu, ponovo, vratiti u pleh, u kome se pekla.

Fil 1: Staviti šecer i 200 ml vode da provri. Ubaciti jagode i, na srednjoj temperaturi, kuvati 20 minuta. Puding razmutiti sa 70 ml vode, pa posle 20 minuta, dodati u smesu sa jagodama. Mešati dok se puding ne skuva.

Skuvani fil skloniti sa vatre, ostaviti 2-3 minuta, pa ga sipati preko korice. Ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti da se ohladi.

Fil 2: Umutiti, cvrsto, šlag krem, sa, hladnom, vodom. U drugu, dublju, posudu staviti kiselu pavlaku, dodati šecer u prahu i, špatulom, blago, sjediniti. U kiselu pavlaku dodavati umuceni šlag, kašiku po kašiku. Sjediniti i staviti preko, hladnog, vocnog fila.

Ko želi može preko, belog, fila naredati cokoladu. Kolac ostaviti u frižider, da se, dobro, ohladi, pa ga poslužiti.

Savet