

Vanil-kolac s jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **300** gšecera
- **1** kašikasirce

Fil od vanile:

- **6**žumanca
- **250** gšecera
- **6** kašikaoštrog brašna
- **40** ggustina
- **2**vanilin šecera
- **5** dlmleka
- **250** gmargarina
- **50** gbele cokolade

Fil od jagode:

- **300** gjagode
- **100** gšecera
- **1** dlvode
- **4** kašikešecera
- **10** gželatina
- **3** dlslatke pavlake

Priprema

Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg, a zatim postepeno dodavati šecer neprekidno muteci mikserom. Pred kraj mucenja dodati kašiku sirceta. Odgovarajuci pleh ili tepsiju obložiti papirom zapecenje i izliti u njoj šam od belanaca, pa poravnati. Peci u rerni zagrejanoj na 150 stepeni oko 60 minuta.

U šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šecer i kuvati dok ne prokljuca. Skloniti s ringle, ubaciti belu cokoladu i mešati dok se ne rastopi. Posebno izmiksati žumanca sa šecerom i vanilom, dodati 1 dl mleka, mešavinu gustina i brašna, te dobro umutiti da ne ostanu grudvice. Smesu sipati u mleko, pa vratiti na ringlu i nastaviti kuvanje neprekidno mešajući dok se ne zgusne. Puter penasto umutiti, dodati ga u ohlaen krem i sve dobro izmiksati.

Jagode izmiksati, pa sjediniti sa šecerom i vodom pa prokuvati. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri, pa dodati u fil od jagoda i promešati. Ostaviti da se prohladi.

Koru premazati filom od vanile i poravnati.

Na njega naneti prohlaen fil od jagoda i ostaviti u frižideru da se stegne.

Slatku pavlaku umutite u cvrst šlag i njime dekorisati kolac.

Iseci kocke željene velicine.

Savet