

## *Vanil-kolac s jagodama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6** belanca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** sirce

#### **Fil od vanile:**

- **6** žumanca
- **250 g** šecera
- **6 kašika** oštrog brašna
- **40 g** gustina
- **2** vanilin šecera
- **5 dl** mleka
- **250 g** margarina
- **50 g** bele čokolade

#### **Fil od jagode:**

- **300 g** jagode
- **100 g** šecera
- **1 dl** vode
- **4 kašike** šecera
- **10 g** želatina
- **3 dl** slatke 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 zapećenje i izliti u njoj šam od belanaca, pa poravnati. Peci u rerni zagrejanom 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 mešajuci dok se ne zgusne. Puter penasto umutiti, dodati ga u ohla?en 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 prohla?en 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