

# *Vocni kolac sa jagodama i kremom*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **1** min

## **Sastoјci**

### **Za patišpanj:**

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašikaulja
- **1** kesicavanilin šecera

### **Za krem:**

- **750 ml** mleka
- 2 pudinga od vanile
- **4** kašike šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1-2** kašice ekstrakta od vanile
- **50 g** putera

### **Za vocni preliv:**

- **500 g** jagoda ( ili malina i sl.)
- **5** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kašike gustina
- **1/2** limuna- sok

## Za ukrašavanje:

- po željji slatka pavlaka ili šlag

## Preparacija

Umutiti belanca sa malo soli pa kad se stvori sneg dodavati šefer u dva tri puta (da bi se bolje umutila belanca nikad ne sruciti odjednom sav šefer). Kad se sve dobro umuti umešati brašno i na kraju ulje (da bi patišpanj bio mekši). Masu sipati u podmazan i brašnom posut uvec. Peci ga 15-20 minuta na 200'C. Pecen politi sa 3-4 kašike mleka.

U mleku skuvati puding sa oba šecera. Kad je skuvan dodati vanil ekstrakt i maslac. Vruc puding preliti preko patišpanja i poravnati ga.

U šerpicu sipati vode da pokrije dno pa kad pocne da vri spustiti voce koje nije odleeno (kad je voce sveže ne treba cekati da voda provri) pa ga posuti šeferom. Kad se voce otopilo odmah ga preliti limunovim sokom da voce ne potamni i preliv ima lepu boju. Zatim dodati gustin razmucen u malo hladne vode, lagano mešati dok se ne zgusne. Pred sam kraj kuhanja dodati vanilin. Odmah preliti preko krema i poravnati masu.

Kolac dobro ohladiti, a potom seci na kocke i ukrasiti umucenom pavlakom ili šlagom, po želji.

## Savet

Kola je veoma soan i ukusan i može se praviti od bilo kog voa. Ja naješe pravim od jagoda i malina posebno kad im je sezona mada i sa zamrznutim voem je veoma ukusan kola. Na isti nain se može napraviti i vona torta. U tom sluaju ispei dve ili tri kore, a i ostale sastojke poveati.