

Vocni kolac sa jagodama i kremom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikaulja
- 1 kesicavanilin šecera

Za krem:

- 750 mlmleka
- 2 pudinga od vanile
- 4 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1-2 kašiciceekstrakta od vanile
- 50 gputera

Za vocni preliv:

- 500 gjagoda (ili malina i sl.)
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašikegustina
- 1/2limuna- sok

Za ukrašavanje:

- po želji slatka pavlaka ili šlag

Priprema

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

U mleku skuvati puding sa oba šećera. 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 voće koje nije odležano (kad je voće sveže ne treba cekati da voda provri) pa ga posuti šećerom. Kad se voće otopilo odmah ga preliti limunovim sokom da voće ne potamni i preliv ima lepu boju. Zatim dodati gustin razmucen u malo hladne vode, lagano mešati dok se ne zgusne. Pred sam kraj kuvanja 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

Kolac je veoma sočan i ukusan i može se praviti od bilo kog voća. Ja najčešće pravim od jagoda i malina posebno kad im je sezona mada i sa zamrznutim voćem je veoma ukusan kolac. Na isti način se može napraviti i voćna torta. U tom slučaju ispeći dve ili tri kore, a i ostale sastojke povećati.