

Jogurt kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **5**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašika**ulja
- **3 kašika**mleka
- **1 velika kašika**kakao

Fil:

- **500 g**jagode
- **500 ml**jogurta
- **2 kesice**želatina
- **5 kašika**šecera
- **200 g**šlaga

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom zatim dodati žumanca. Smanjiti brzinu na mikseru pa dodati ulje, mleko, kakao i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Tepsiju podmazati margarinom pa posuti brašnom. Sipati testo pa staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Želatin sipati u šolju pa preliteri vodom, samo da ogrezne. Ostaviti 5 minuta, da nabubri. Jogurt sipati u šerpicu

dodati šećer pa na srednjoj temperaturi zagrevati. Ne treba da vri samo da bude vruće. Onda dodati želatin, sve izmešati da se želatin rastopi pa ostaviti da se ohladi. Jagode očistiti i iseckati.

Šlag izmutiti prema uputstvu pa mu dodati iseckane jagode. Sve zajedno mutiti mikserom najvećom brzinom. Na kraju sipati ohladjen jogurt pa kašikom polako sve lepo sjediniti. Sipati preko pečene kore. (fil će biti malo reži, ali posle par sati u frižideru, stegnuće se). Kolac dekorisati sa jagodama po želji.

Savet