

Jogurt kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **5 kašikašecera**
- **5 kašikabrašna**
- **5jaja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 kašikeulja**
- **3 kašikemleka**
- **1 velika kašikakakao**

Fil:

- **500 gjagode**
- **500 ml jogurta**
- **2 kesiceželatina**
- **5 kašikašecera**
- **200 g šлага**

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom 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 preliti 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 vruce. Onda dodati želatin, sve izmešati da se želatin rastopi pa ostaviti da se ohladi. Jagode ocistiti i iseckati.

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

Savet