

Kolac sa jagodama (10)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **200** gpšeniceog griza
- **1** lmleka
- **150** gšecera
- **3** kašikekaka
- **100** gcokolade

Za fil sa jagodama:

- **500** gjagoda
- **500** mlmleka
- **2** pudinga od vanile
- **500** mlneutralne mlecne pavlake za šlag
- **150** gšecera
- **2**vanilin šecera

Za preliv:

- **150** gcrne cokolade
- **30** mlmleka
- **1** kašicamargarina

Priprema

Mleko staviti u šerpu na šporetu da se kuva. Pomešati griz, šećer i kakao, pa kad provri mleko, ukuvati kao klasičan griz. Skloniti sa šporeta, dodati izlomljenu čokoladu i promešati. Pravougaonu ili okruglu tepsiju pokvasiti vodom i odmah sipati pripremljeni griz. Poravnati i staviti na hladno.

Jagode oprati i sitno iseckati. Pomešati prašak za puding, šećer, vanilu i deo mleka. Ostatak mleka skuvati, pa umešati puding. Kad se ohladi sjediniti ga sa umućenom pavlakom za šlag i lagano umešati jagode. Pripremljen fil sipati preko kore od griza.

Prokuvati mleko i margarin, skloniti sa šporeta i dodati kockice čokolade. Promešati da se sjedini, a zatim preliti kolac.

Savet

Jedan jednostavan, ali ukusan voćni kolač.