

## ***Kolac sa jagodama (10)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **200** gpšeniceg 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 pomešati. Pravougaonu ili okruglu tepsiju pokvasiti vodom i odmah sipati pripremljeni griz. Poravnati i staviti na hlaenje.

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. Pomešati da se sjedini, a zatim preliti kolac.

## **Savet**

Jedan jednostavan, ali ukusan voni kola.