

## ***Kapri kolac (3)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil sa jagodama:**

- **600 g**jagoda
- **200 ml**vode
- **150 g**šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom jagode
- **1 kašik**agustina

#### **Za vanil fil:**

- **300 ml**mleka
- **150 g**šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **60 g** margarina
- **60g**mleka u prahu

#### **Za glazuru:**

- **100 g**cokolade
- **50 g**margarina
- **1**jaje

#### **Još:**

- **350 g**plazma keksa

- **malo** šarenih mrvica
- **100 ml** mleka za umakanje plazme

## Priprema

U tepsiju ili odgovarajući kalup (20x30cm) poredjati plazma keks i svaki umociti na kratko u mleko.

Priprema fila sa jagodama: Staviti jagode i secer da se kuvaju, kad provre kuvati oko 5-6 minuta.

Za to vreme izmutiti puding i gustin sa vodom, pa ga zakuvati u jagode. Vruc fil naneti odmah na plazma keks. Ostaviti na sobnoj temperaturi. Preko fila od jagoda poredjati još jedan red plazma keksa umocenog u malo mleka.

Priprema vanil fila: Mleku dodati šecer i staviti na srednjoj temperaturi da se zagreva. U malo mleka razmutiti puding i gustin. Kad mleko krene da struji usuti puding i zakuvati fil. Fil skloniti sa ringle, dodati margarin i mešati da se otopi.

Malakom filu dodati i mleko u prahu i mikserom umutiti.

Vanil fil sipati preko keksa. Lepo rasporediti fil i ostaviti na sobnoj temperaturi da se malo prohladi, zatim prebaciti u frižideru.

Priprema glazure: Na pari otopiti cokoladu sa margarinom. U posebnoj ciniji viljuškom umutiti jaje, pa mu polako dodavati otopljenu cokoladu muteci sve vreme viljuškom.

okoladnu glazuru preliti preko vanil fila i posuti šarenim mrvicama. Ostaviti kolac u frižideru da se ohladii stegne oko 1 h.

Kolac iseci na parcad i poslužiti!

Uživati u ukusnoj i osvežavajućoj poslastici!

## Savet