

# **Jednostavan kolac sa jagodama**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jajaeta**
- **100 gkristal šecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **150 mljogurta**
- **200 goštrog brašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **75 mlulja**
- **50 gmlecne cokolade**
- **400 gjagoda**
- **50 gkrupno seckanih oraha**
- **malo kokosovog šecera**
- **malokaramel vanila šecera**
- **malošecera u prahu**

## **Priprema**

Kako sam radila sa zamrznutim jagodama pustila sam ih preko noci na sobnoj temperaturi neotpakovane da se odlede. Drugi dan sam jagode prepolovila, a vece istanjila i stavila u cedilo da se iscede. Umutite mikserom jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodajte jogurt i lagano mikserom umutite.

Pomešajte brašno s praškom za pecivo, prosejati i dodajte u umucena jaja te mikserom lagano umutite. Dodajte ulje i mikserom lagano umutite. okoladu iseckajte na sitne kockice i varjacom lagano umutite u smesu. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30 cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje.

Na papir za pecenje prerucite svu smesu za testo, izravnajte nožem te po površini posložite isecene jagode. Na jagode stavite malo kokosovog šecera, karamel vanila šecera i pospite krupno iseckanim orasima.

Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite cca 30 minuta. Gotov kolac zajedno sa papirom za pecenje prerucite na tacnu za posluživanje posutu prezlima. Kada se kolac malo prohladi lagano izvucite papir za pecenje i oznacite parcadi. Od ove kolicine sam dobila 24 parcadi velicine 5x4,5 cm. Na kraju pospite sa malo šecera u prahu.

## Savet

Prošle nedelje je na HRT 1 u emisiji Kod nas doma jedan mladi pripremao kola od jagoda. Nešto sam radila i usput slušala televizor i shvatila da bi to bio super desert i brzo po seanju pisala sastojke ... ali nisam se uspela setiti i koliine potrebnih sastojaka. Malo sam proguglala i naišla na sline recepte. Odluila sam da iskoristim od svakoga ponešto i ono što sam se seala kao i da dodam nešto potpuno moje. Kako nisam ljubitelj velike koliine šeera u prahu odmah sam odluila da jagode pre peenje posipam krupno seckanim orasima. Valjda ovek ima sreu kada prvi put radi neki kola jer u pravilu mi od prve uspe, a okus je oduševio moje prijatelje.