

## *Jednostavan kolac sa jagodama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jaja
- 100 g kristal šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 150 ml jogurta
- 200 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 75 ml ulja
- 50 g mlečne čokolade
- 400 g jagoda
- 50 g krupno seckanih oraha
- malo kokosovog šećera
- malo karamel vanila šećera
- malo šećera 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 veće istanjila i stavila u cedilo da se iscede. Umutite mikserom jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jogurt i lagano mikserom umutite.

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

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 prezlina. 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 sreću kada prvi put radi neki kola jer u pravilu mi od prve uspe, a okus je oduševio moje prijatelje.