

Vocni kolac sa jagodama

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 5 kašika mleka
- 5 kašika ulja
- 5-6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil I:

- 60 g maslaca
- 125 g crne cokolade
- malo mleka
- 250 g petit beurre keksa

Fil II:

- 1 l kašastog soka od jagode
- 2 pudinga
- 2 kašike gustina
- 2 vanilin šecera
- šecera po želji

Ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga
- 200 ml hladnog mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca i još malo mutiti. Zatim dodati mleko, ulje i brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti kašikom.

Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci oko 10-15 minuta na 220 stepeni.

Dok se kora pece istotiti puter sa cokoladom. Premazati pecenu koru, pa kad se stegne poreati petit beurre preko. Skuvati puding u 1 litri soka od jagoda. Kada se malo prohladi preliti preko keksa.

Kolac dobro ohladiti, pa staviti šlag. Prijatno!