Lagani biskvit sa jagodama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **15 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **15 kašika**ulja
- **15 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Za fil:

- **700 ml**mleka
- **2**pudinga od jagode
- **8-10 kašika**šecera
- **500 g**jagoda

Za ukrašavanje:

- **2 kesice**šlag krema
- **nekoliko**jagoda

Priprema

Umutiti belance u cvrst sneg, dodati šecer i vanilin šecer, žumance, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu za biskvit sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 180 C oko 15 minuta. Ispecen biskvit

izruciti na tacni i ostaviti da se ohladi.

U toplo mleko skuvati puding pa reliti preko ohladjenog biskviti i ostavitit da se i puding ohlad.

Za to vreme jagode oprati i iseci na polovine.

Poredjati jagode preko ohladjenog pudinga, a odozgo ukrasiti umucenim šlag kremom.

Savet