

****Srce* sa jagodama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **330 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1/2** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limuna - korica
- **100 g** šecera
- **50-75 ml** mleka

Za kremu:

- **1/2 l** mleka
- **150 g** šecera
- **1/2** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile

Voce:

- **500 g** jagoda

Za preliv:

- 1 preliv za torte
- 2 kašikešecera
- 250 ml vode

Priprema

Za testo: Pomešati brašno sa suvim sastojcima, rendanom limunovom korom, staviti jaje, omekšali margarin i dodajući toplo mleko umesiti fino testo. Umotati ga u providnu foliju i odložiti u frižider na sat vremena. Za to vreme skuvati kremu, tako što u pola litre mleka ukuvamo puding od vanile i u vruću smesu dodamo margarin, sve vreme mešajući da se otopi. Ostaviti je da se ohladi, mešajući povremeno da se ne uhvati korica. Jagode oprati i ocistiti, pa narezati na ploške. Po želji, možete ih pošeceriti, ja nisam, jer više volim "čist" ukus jagode.

Testo izvaditi iz frižidera, razviti na veličinu pleha. Staviti u podmazanu modlu, malo izbockati i peći "na slepo" desetak minuta na 180 C. Ohladiti testo, premazati kremom, a odozgo poslagati voće.

Spremiti preliv za torte pa prelići preko jaoda. Najbolje da kolac prenoci, pa ga seci sutradan.

Savet