

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** kesicavanilin šecera
- **1**limuna - korica
- **100 g**šecera
- **50-75 ml**mleka

Za kremu:

- **1/2 l**mleka
- **150 g**šecera
- **1/2**margarina
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kesicepudinga od vanile

Voće:

- **500 g**jagoda

Za preliv:

- 1 preliv za torte
- 2 kašike šecera
- 250 ml vode

Priprema

Za testo: Pomešati brašno sa suvim sastojcima, rendanom limunovom korom, staviti jaje, omekšali margarin i dodajuci 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 vrucu smesu dodamo margarin, sve vreme mešajuci da se otopi. Ostaviti je da se ohladi, mešajuci povremeno da se ne uhvati korica. Jagode oprati i ocistiti, pa narezati na ploške. Po želji, možete ih pošeceriti, ja nisam, jer više volim "cist" ukus jagode.

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

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

Savet