

Penasti kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Za koru:

- **4** jajeta
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **5** kašikaulja
- **5** kašikamleka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikakakaoa

Za fil:

- **500 ml**jogurta
- **100 g**slaga
- **2** kesiceželatina
- **3** kašikešecera
- **500 g**jagoda

Za preliv:

- **300 g**jagoda
- **3** kašikešecera
- **100 ml**vode
- **2** kesiceželatina

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, zatim dodati žumanca, ulje, mleko, prašak za pecivo. Iskljuciti mikser pa špatulom lagano umešati brašno i kakao. Staviti koru da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni. Preliti dve kesice želatina sa malo hladne vode da nabubri. Za to vreme staviti jogurt i šecer na ringlu da se jogurt ugreje, mešati dok se šecer ne istopi. Ne treba da vri samo da se ugreje i bude vruce. Ubaciti nabubreli želatin, skloniti sa vatre, pa mešati dok se želatin skroz ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Jagode oprati i iseckati.

Izmutiti šlag prema uputsvu. Sipati jogurt sa želatinom u šlag i kašikom lagano sjediniti. Ubaciti seckane jagode i sve lepo polako izmešati. Sipati fil preko pecene i ohlaene kore. Fil ce biti malo rei zato sipati u dublju tepsiju. Stegnuce se nakon par sati stajanja u frižideru. Tek onda preliti prelivom.

Jagode staviti u blender dodati vodu i izblendirati. Sipati u šerpicu staviti šecer, pa staviti na tihoj vatri da se kuva. Želatin preliti sa malo vode i kada nabubri dodati u jagode. Skloniti sa vatre i mešati dok se želatin se otopi.

Kada se ohladi sipati preko ohlaenog i stegnutog kolaca. Ostaviti u frižider dok se i preliv ne stegne. Onda iseci parcad željene velicina.

Uživati u laganom ukusu.

Savet