

Rupicast kolac sa jagodama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za biskvit:

- **4** jajeta
- **160** g šecera
- **1** vanil šefer
- **1,5** dl mleka
- **230** g brašna
- **1** kesica prasha za pecivo
- **3** kašike kakao

Za fil:

- **750** ml mleka
- **9** kašika šecera
- **2** kašike gustina
- **2** kesice pudinga od jagode ili maline
- **170** g margarina

Za premaz:

- **250** g šlag krema
- **200** ml hladnog mleka
- **300** g jagoda

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil-šecerom. Dodati ulje i mleko, te umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo.

Sve lepo sjediniti, sipati u podmazanu cetvrtastu tepsiju i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Pecen biskvit ostaviti da se dobro ohladi, zatim na više mesta kašicicom napraviti udubljenje (kao na slici).

Dobijene loptice sitno rukom izmrvtiti i ostaviti sa strane.

Ušerpu sipati 600 ml mleka, dodati šefer i staviti da provri.

Upreostalom mleku razmutiti puding sa gustinom, ukuvati u kljucalo mleko i mešati dok se ne zgusne.

Skinuti sa vatre, i dok je još topao, dodati margarin i mešati dok se ne otopi.

Vruc fil preliti preko rupicastog biskvita, posuti mrvicama od izmrvljene kore i ostaviti da se stegne.

Šlag krem umutiti sa hladnim mlekom. Premazati polovinom preko kolaca poreati jagode pa ponovo premazati preostalim filom.

Gotov kolac staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Savet

Umesto jagoda možete po želji staviti maline, ribizle, kupine, višnje, nektarine, narandžu. Sa bilo kojim voem ukus je savršen. Kola je pun pogodak za ove vrele dane.