

Kolač sa jagodama

Testo

1 dl tople vode
3 jaja
250 g šećera
120 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kesica vanilin šećera

Vanila krem

100 g šećera
prstohvat soli
4 žumanca
20 g margarina
5 kašika skroba
4 dl mleka
1 kesica burbon vanila šećera
namaz od jagoda i meda
3 kesice šlaga
jagode

Način pripreme

1. Umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom dok se ne dobije penasta masa. Dodativodu, pa nastaviti mešanje. Nakon toga uz mešanje dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo.
2. Testo presuti u tepsiju sa papirom za pečenje, premazan margarinom i obložen prezlama. Peći na 175 stepeni oko 35 minuta. Nakon pečenja koru ostaviti da se ohladi.
3. Za to vreme napraviti vanila krem. Umutiti žumanca dok ne postanu kremasta.
4. U šerpu odgovarajuće veličine sipati skrob, šećer, vanilin šećer i so. Dodati mleko i margarin i kuvati na blagoj vatri dok ne počne da se zgušnjava. Skloniti sa vatre.
5. 1/3 kuvane mase polako, uz mešanje, dodati u umućena žumanca i dobro promešati, pa vratiti u šerpu i nastaviti kuvanje uz neprekidno mešanje još oko 2 minuta. Skloniti sa vatre. Prekriti prijanjajućom folijom, da se ne bi formirala korica i ostaviti da se potpuno ohladi.
6. Ohlađeni kolač iseći tako da se dobiju tri kore jednke veličine. Prvu koru premazati namazom od jagoda i meda, preko nje staviti drugu koru koja se filuje vanila kremom, a preko nje treću koru.

7. Ceo kolač ukrasiti šlagom i jagodama.
8. Ostaviti da se stegne u frižideru nekoliko sati.