

# Osvježavajući kolač od jagoda



Osvježavajući kolač od jagoda je savršen za ljetne dane. Obožavam ovaj tip kolača koji se priprema u velikom plehu , tako ste uvijek spremni za neku veću ekipu , za ugodno druženje uz kolač i limunadu .

## **SASTOJCI ZA BISKVIT :**

300 g brašna

300 g šećera

5 jaja

300 g margarina za kolače

1 prašak za pecivo

2 šećer vanilije

## **SASTOJCI ZA FIL :**

1500 ml mlijeka

4 pudinga od vanilije

200 g šećera

800 g kiselog vrhnja ( 30 % masnoće )

## **SASTOJCI ZA PRELJEV :**

3 vrećice preljeva za torte – crvena

( 1 vrećica preljeva sadrži 10 g praha )

750 ml vode

45 g šećera

**DODATNI SASTOJCI :**

1,5 – 2 kg jagoda

**PRIPREMA :**

1 . izraditi šećer , šećer vaniliju i margarin te dodavati jedno po jedno jaje ( svako jaje miksati po 2 minute ) ...

2 . prašak za pecivo pomiješati s brašnom te dodavati žlicu po žlicu uz stalno miksanje . Sve dobro umutiti ...

3 . margarinom za kolače podmazati tepsiju ( 32 x 34 ) , istresti biskvit u tepsiju , poravnati ga , te ga staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na cca 15 – 20 minuta .

4 . u međuvremenu dok se kolač peče treba pripremiti fil ...

5 . odvojiti cca . 300 ml mlijeka te razmutiti puding u mlijeku . Ostatak mlijeka staviti skupa sa šećerom u lonac da prokuha . Kad mlijeko prokuha dodavati uz stalno miješanje razmućen puding te ga kuhati cca . 1 minutu ...

5 . u vruć puding dodati kiselo vrhnje te ga dobro sjediniti s pudingom ...

6 . vruć fil preliti preko vrućeg kolača , poravnati ga , te ga vratiti u pećnicu na 10 minuta ...

7 . dok se kolač peče oprati jagode , posušiti ih , te ih prepoloviti ili narezati po vašoj želji ...

8 . u manju posudu staviti šećer i preljev za torte , sve izmiješati te dodati vodu ...

9 . uz stalno miješanje pustiti da preljev prokuha , maknuti ga sa štednjaka i ostaviti cca 10 – 15 minuta da se malo rashladi ( ne previše kako se smjesa ne bih želirala u posudi ) !!! ...

10 . na topao ( skoro pa hladan ) kolač poredati jagode te ih preliti sa preljevom . Ostaviti kolac na 4 sata u hladnjak ili preko noći ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri