

Kolac sa jagodama

:)



1 Sastojke potrebne za koru umutiti i ispeci.

2 . U medjuvremenu pripremiti fil, tako sto se 8 kasika secera razmuti u vodi, pa pusti da prokuva. Kad prokuva dodati jagode. Puding od vanile pripremiti posebno, pa sipati u smesu secera, vode i jagoda, i kuvati dok se ne zgusne. Vreo fil stavljati na ohladjenu koru.

3 Hladan kolac premazati slagom.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

*** Za koru:

jaja 4

secera 4 kasike

brasna 4 kasike

praska za pecivo 1/2 kesice

*** Za fil:

vode 500 ml

secera 8 kasika

jagoda 400 gr

pudinga od vanile 3 kesice