

KOLAČ OD JAGODA I ŠLAGA

375 slatkog vrhnja
6 jaja
350 g šećera
2 vanilin šećera
450 g brašna
3 žličice praška za pecivo
prstohvat soli
4 žlice kakaa
300 g jagoda



Uključiti pećnicu i zagrijati je na 180 C. Jagode oprati, očistiti i nasjeckati na sitnije kockice pa ih ostaviti da se ocijede. Slatko vrhnje umutiti u čvrsti šlag. U drugoj posudi pjenasto izmiksati jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati brašno, prašak za pecivo i sol. Na kraju dodati šlag i kratko izmiksati. Podijeliti tijesto na dva djela a zatim u jednu polovicu dodati kakao. U prethodno namašćen i pobrašnjen lim istresti prvo tamno tijesto, rasporediti nasjeckane jagode a na njih staviti još i svijetlo tijesto. Peći u zagrijanoj pećnici 45 minuta. Prije posluživanja narezati po želji i posipati šećerom u prahu.