

Brz i sočan kolač s jagodama i pudingom od vanilije

U potrazi ste za jednostavnim receptom za kolačić s jagodama? Isprobajte ovu ukusnu kombinaciju s pudingom od vanilije! Uljepšat će vam popodnevene kavice i vikend druženja!

Sastojci:

Biskvitno tijesto:

- 125 g maslaca sobne temperature
- 120 g šećera
- 2 paketića vanilin šećera
- 2 jaja
- 250 g glatkog brašna
- ½ paketića praška za pecivo

Nadjev od vanilije i jagoda:

- 500 ml mlijeka
- 1 prašak za puding s okusom vanilije
- 2 paketića vanilin šećera
- 250 g svježih jagoda

Mrvičasti posip:

- 100 g hladnog maslaca
- 100 g šećera
- 100 g glatkog brašna

Priprema: Maslac sobne temperature pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte jaja i sve dobro izmiksajte. Malo po malo dodajte brašno i prašak za pecivo pa miksajte smjesu na laganoj brzini dok se svi sastojci ne sjedine. Dno okruglog kalupa za pečenje (26 cm) prekrijte masnim papirom, a stranice namastite i lagano pobrašnite. Pripremljeno tijesto u hrpicama stavite na dno kalupa pa žlicom sve lijepo poravnajte. Preko tijesta posložite na ploške narezane jagode, a preko jagoda kuhani puding od vanilije.

Puding od vanilije skuhajte prema uputama na pakiranju i odmah, dok je vrući prelijte

preko nadjeva od jabuka. Za pripremu mrvičastog posipa sve sastojke stavite u zdjelicu pa prstima sve usitnite dok ne dobijete mrvice. Mrvičasti posip ravnomjerno rasporedite preko pudinga. Kolač pecite 25-30 minuta na temperaturi od 170 °C. Ostavite kolač na sobnoj temperaturi da se ohladi pa oštrom nožem prođite uz rub kalupa kako bi se kolač odvojio od stranica.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)