

Čokoladni kolač sa jagodama

Odlična kombinacija čokolade i jagoda.

20 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 150 g maslaca ili margarina
- 3 jaja
- 950 ml mleka hladnog
- 1 kesica Dr. Oetker Čokoladni kolač
- 500 g jagoda
- 3 kesice Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade

1 Patišpanj:

Penasto umutite maslac i jaja. Dodajte 50 ml mleka, sadržaj iz kesice za čokoladni kolač i mutite mikserom maksimalnom brzinom 1-2 minuta, da se smeša homogenizuje. Sipajte u podmazan pleh 20 x 30 cm. Pecite oko 20 minuta na 180-190 °C.

2 Pečeni kolač ostavite da se u kalupu ohladi.

Na ohlađen kolač složite jagode koje ste prethodno isekli na pola.

3 Krem:

U sud sipajte preostalo mleko (900 ml) i dodajte sadržaj iz kesica za krem puding. Mutite mikserom oko pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje maksimalnom brzinom, oko 3 minuta. Ako želite slađi krem puding dodajte šećer u prahu po želji.

4 Pripremljeni krem puding sipajte i rasporedite preko jagoda. Kolač ostavite nekoliko sati u frižideru, a najbolje da to bude preko noći.

Savet:

- Pre nego isećete kolač, možete da ga stavite na 15-30 minuta u zamrzivač.