

# Krem kolač sa jagodama

Fantastična ideja za brzu pripremu krem kolača sa svežim jagodama.

1 Krempita



Jednostavno

Vreme pripreme 15 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile
- 300 ml mleka
- 1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
- 150 g lisnatog testa
- šećer u prahu
- 200 g jagoda

- 1** Lisnato testo razvucite što tanje (idealno u oblik kvadrata), a možete da koristite i već razvučeno testo kako bi procedura pripreme bila što brža.  
  
Podelite ga u tri jednaka pravougaonika i izbockajte viljuškom. Zatim ih poredajte u tiganj i pecite po minut-dva sa obe strane.
- 2** Lisnato testo pospite šećerom u prahu, okrenite na drugu stranu, stavite papir za pečenje pa pritisnite drugim tiganjem i tako držite par sekundi.
- 3** Sledeći korak je priprema fila. U mleko sipajte fil za tortu, dodajte aromu vanile i sve dobro umutite. Gotov fil stavite u kesu za zamrzivač i odsecite joj vrh.
- 4** Naredni korak je formiranje kolača. Prvo stavite lisnato testo pa preko njega krenite da istiskujete krem, u dva - tri reda. Potom poredajte jagode koje ste prethodno iseckali na kolutove, pa preko njih stavite ponovo krem. Zatim prekrijte sa novim listom testa i ponovite ceo postupak.
- 5** Kolač završavate sa listićem lisnatog testa i sve pospite šećerom u prahu.



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300