

# Kremaste kocke sa jagodama



## • Potrebni sastojci:

### **Biskvit:**

- 4 bjelanjka (veća jaja),
- 130 g šećera,
- 1 kašika likera po želji,
- 80 g mekog brašna,
- 2 najmanje kašičice praška za pecivo,
- 60 ml ulja

### **Krem:**

- 1 l punomasnog mlijeka,
- 4 žumanjka, -150 g gustina,
- 220 g šećera,
- 2 vrećice vanilin šećera,
- malo vanila paste ili sjemenke vanila štapića,
- 150 g maslaca, -100 g čokolade za kuhanje

### **Voćni sloj:**

- oko 500 g jagoda,
- 2 crvena preljeva za torte,
- 4 kašike šećera, -2 vanilin šećera,
- 500 ml vode

### **Priprema:**

### **Biskvit:**

Bjelanjke miksati sa prstohvatom soli, kad se zabijele dodati postepeno šećer i umutiti čvrst šaum. Dodati liker, prosijano brašno i prašak za pecivo. Promiješati silikonskom špatulom. Na kraju u laganom mlazu umiješati u smjesu i ulje. Peći u plehu 32x24 cm obloženom pek papirom samo po dnu. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 15 min i još 7 min na 170°C (pečenje prilagodite vašoj rerni). Kad se biskvit ohladi odvojiti ga od pek papira.

### **Krem:**

Gustin, šećer, vanilu i žumanjke pomiješati sa 1 dl mlijeka, a ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Zakuhati krem vodeći računa da nema grudvica (vruće mlijeko prvo dodajte u prvu smjesu, zbog žumanjaka, promiješajte a zatim sve vratite u šerpu i nastaviti miješati). Površinu krema prekriti prozirnolom folijom i ostaviti na hlađenje. U ohlađen krem dodati maslac sobne temp i sve dobro izmiksati. Podijeliti na 2 dijela pa u jedan dodati otopljenu čokoladu.

•Na biskvit rasporediti tamni krem i zagladite, zatim svijetli krem pa preko sjeckane jagode. Pripremiti i crveni preljev tako što sadržaj kesica pomijamo sa šećerom i vanilin šećerom pa prvo dodamo malo vode i promiješamo kako ne bi bilo grudvica, a zatim dodamo i ostatak vode i kuhamo uz stalno miješanje dok ne prokuha. Smaknemo sa šporeta i miješamo još koji minut da se malo prohladi pa pažljivo preliti preko jagoda. Kolač rashladit nekoliko časova. Za rezanje koristiti tanak oštar nož, a za uredne kolače nakon svakog reza obrisati nož i zaroniti u vrelu vodu.

Prijatno!