

Ledeni vjetar s jagodama



BROJ PORCIJA
10-12 porcija

Sastojci

Za koru:

- 9 bjelanjaka
- 250 g šećera
- 1 žlica limunovog soka
- 1 žlica škroba
- prstohvat soli

Za kremu:

- 5 žumanjka
- 100 g šećera
- 500 ml K Plus mlijeka
- 30 g glatkog brašna
- 30 g škroba
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 150 g K Plus maslaca
- 500 ml Sweet Chef vrhnja za šlag
- 250 g svježih jagoda

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 150 °C. Bjelanjcima dodajte sol i počnite miksati dok ne postanu pjenasti, zatim postupno dodajte šećer i miksajte dok ne dobijete čvrsti i sjajni snijeg. Na kraju kratko umiješajte limunov sok i škrob.

Smjesu rasporedite na lim obložen papirom za pečenje u oblik pravokutnika debljine oko 2–3 cm. Smanjite pećnicu na 130 °C i pecite oko 90 minuta (važno je ne otvarati pećnicu za to vrijeme). Zatim ugassite pećnicu i ostavite koru unutra da se potpuno ohladi.

Za kremu u zdjeli pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer. Dodajte vaniliju, škrob i brašno s malo mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja pa ulijte smjesu sa žumanjcima i kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi uz povremeno miješanje, a zatim u ohlađenu kremu umiksajte omekšali maslac.

Ohlađenu koru prerežite na tri jednaka dijela. Na prvi sloj rasporedite dio žute kreme i rasporedite narezane jagode. Zatim dodajte sloj šlaga, pokrijte drugom korom i ponovite postupak. Na zadnji sloj rasporedite ostatak kreme i šlaga te ukasite jagodama.

Kolač stavite u hladnjak na najmanje 2–3 sata prije posluživanja kako bi se svi slojevi povezali. Narežite na komade i poslužite.