

Kolac sa kivijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** mlevenog keksa
- **100 g** margarina
- kisela voda

Krema:

- **5 dl** jogurta
- **2 kesice** želatina
- **4** kivija
- **140 g** šecera
- **3 kašike** limunovog soka

Dekoracija:

- **2-3** kivija

Priprema

Margarin otopiti umešati u keks i dodati kiselu vodu po potrebi. Smesu staviti u manji pleh i poravnati.

Kivi iseci na kocke dodati 4 kašike šecera, sok limuna i kuvati 4-5 minuta, ohladiti. Želatin pripremiti prema uputstvu, u jogurt umešati preostali šecer, otopljen želatin i kivi. Ostaviti na hladnom i pre neko što se stegne

uliti na keks poravnati i ostaviti preko noci. Sutradan iseci na kocke i na svaki staviti po kolut kivija.

Savet