Integrino srneca lea



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je

- **1.5 kutija** integralnog keksa Integrino
- **400 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **150 g**šecera
- **3 kesice**želatina

Priprema

Razmutiti želatin u malo mleka. Ostatak pomešati sa jogurtom i šecerom i staviti da se kuva. Kad je masa vrela, dodati razmucen želastin i mesati da se istopi. Kalup za srneca lea obložiti providnom folijom, poreati Integrino keks u svaku usek, naliti smesom i pažljivo umotati folijom. Ostaviti da se stegne. Nakon toga rezati šnite.

Savet

Najbolje je napraviti kola dan pre služenja, tako da se lepo stegne.