

## Narandža-kajsija kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g**rolata sa punjenjem od narandže
- **200 g**bele šlag kreme
- **200 ml**mleka
- **330 ml**vocnog jogurta od kajsije
- **1 kesica**želatina
- **100 g**bele cokolade

### Priprema

Rolat iseci na parčice i poreati na dno kalupa (lepo popuniti da nema šupljina). Šlag kremu umutiti sa mlekom. Želatin spremiti, po uputstvu sa kesice (preliti sa 6 kašika vode, pa kad nabubri zagrevati do ključanja), i kad se prohladi dodati u topao jogurt. Kada smeša pocne da se zgušnjava, dodati je u šlag kremu i sjediniti, pa preliti preko rolata. Ostaviti u frižider, da se stegne. Pre služenja skinuti obruc i narendati cokoladu.

### Savet

Vazdušast i osvežavaju kola. Ukoliko želite možete u jogurt dodati šeer po ukusu.