Keks kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml**mleka
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom jagode
- **2 kašike**gustina
- **125 g**maslaca/margarina
- **200 g**petit keksa
- **300 g**jagoda (ocišcenih)
- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks. Promešati.

Polovinu smese preruciti u pleh sa obrucem (24-26 cm).

Jagode oprati, ocistiti i iseci.

Poreati ih preko pudinga i keksa.

A preko jagoda rasporediti drugu polovinu smese.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom i premazati kolac. Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne.

Kolac možete ukrasiti jagodama, pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet