

Bivin kolac od jagoda



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** jagoda
- **400 g** šlaga
- **600 ml** kisele vode
- **250 g** mlevenog keksa
- **100 g** čokolade
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

Šlag pomešajte sa kiselom vodom i dobro umutite. Umuceni šlag podelite na dva dela. U jedan deo dodajte mleveni keks, a u drugi seckane jagode (ostavite nekoliko jagoda za dekoraciju).

U vodom nakvašen kalup sipajte prvo deo sa keksom, a preko njega deo sa jagodama. Slatku pavlaku zagrejte i u nju dodajte izlomljenu čokoladu da se i čokolada otopi. Promešajte da se smesa otopi. Prelijte preko dela sa jagodama. Ostavite u frižideru nekoliko sati da se stegne.

Gotov kolac secite i služite.

Savet