Ananas kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 čaša**kisele pavlake
- **200 g**šecera
- **1 konzerva (600 g)**ananasa
- **400 g**Petit Beure keksa
- **400 g**šlaga
- **7 dl**mleka

Za umakanje:

- **3 dl**mleka

Priprema

U vatrostalnu posudu poreajte po dnu keks koji ste prethodno umocili u mlako mleko. Kiselu pavlaku pomešajte sa šecerom da se šecer istopi. Ananas isecite na sitne kockice pa dodajte u pavlaku i sve dobro promešajte. Šlag penasto umutite sa mlekom.

Polovinu fila sa ananasom stavite preko keksa. Premažite polovinom umucenog šlaga.

Ponovite postupak još jednom: keks, fil sa ananasom, šlag. Gotov kolac ostavite par sati u frižideru da se dobro rashladi, secite na kocke i služite.

Savet