

Vocni kolac s breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** llatke pavlake
- **1/2** ljogurta
- **1** cašavocnog jogurta od breskve
- **150** gprah šecera
- **100** g prah šecera
- **300** gcelog keksa
- **4**velike breskve
- **4** kesiceželatina
- **3** pakovanjabebi piškota
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi**sok od breskve

Ostalo:

- **po potrebi**šlag

Priprema

Breskve oljuštiti i iseckati na male kockice, staviti u cedaljku da se dobro ocede.

1/2 l slatke pavlake umutiti sa 150 g prah šecera, dodati 1/2 l jogurta i 2 kečice želatina po uputstvu. Sjediniti zajedno. Keks umakati u mleko i reati na tacnu i preko naneti fil. Piškote umakati u sok od breskve i reati preko fila.

1/2 l slatke pavlake umutiti sa 100 g šecera u prahu, dodati vocni jogurt i 2 kesice želatina po uputstvu, dodati iseckane i oceene breskve, dobro izmešati i naneti preko piškote.

Po potrebi umutiti malo šlaga i dekorisati kolac po svojoj želji. Kolac dobro rashladiti u frižideru.

Savet