

# **Kolac sa jagodama i piškotama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za fil:**

- **3** kesicepudinga od vanile
- **8** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** l mleka
- **125** g maslaca/margarina
- **1** caša (**180g**) kisele pavlake

### **I još:**

- **1** vece pakovanje (**210g**) piškota
- **100** ml mleka (za umakanje piškota)
- **400** g jagoda
- **60** g šлага
- **120** ml mleka

## **Priprema**

Jagode oprati, ocistiti...

...i iseci.

Puding usuti u 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa

rangle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini. Umešati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poreati red piškota (14 komada) utopljenih u mleko.

Preko steviti fil (1/3 ukupne kolicine), poreati jagode...

...staviti još 1/3 fila, red piškota i završiti filom.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca. Možete ukrasiti jagodama.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**