

# **Lagani kolac sa breskvama**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 gm**levene plazme
- **200 gm**ekog margarina
- **5** vecih breskvi
- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**prah šecera
- **5 dl**gustog jogurta
- **1** kesica želatina
- **3** kesice šлага
- **po potrebim**leko
- **100 g**izrendana bela cokolada

## **Priprema**

Breskve oljuštiti, iseci na sitne kockice i staviti ih u cetku da otkaplje sok. Omekšali margarin sjediniti dobro sa mlevenom plazmom. Naneti u okrugli pleh 28 cm i tapkajuci kašikom izravnati u podlogu. Umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom. Pripremiti želatin po uputstvu i pomešati sa jogurtom. To dodati u slatku pavlaku i još malo izmutiti. Podeliti na dva jednakata dela. U jedan deo staviti oceene kockice breskvi i lagano umešati. Taj deo ide preko podloge od keksa, izravnati i preko staviti drugi deo. Umutiti 3 šлага sa mlekom po uputstvu i staviti preko slatke pavlake i po šlagu posuti rendanu belu cokoladu. Dobro ohladiti u frižideru.

## **Savet**