

## ***Brzi jogurt kolac***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **350 g** mlevene plazme
- **2 kašike** prah šecera
- **250 g** margarina

#### **Za fil:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **400 ml** jogurta
- **3 kašike** prah šecera

#### **Za preliv:**

- **350 g** malina
- **po ukusu** šecer
- **1 dl** vode
- **1 kesica** želatina

### **Priprema**

Margarin otopiti u šerpici i prelići preko plazme izmešane sa šecerom. Dobro izmešati i utapkati kašikom u kalup za tortu promera 28cm.

Slatku pavlaku izmešati sa šećerom i mutiti mikserom na najacoj brzini. Kad se umuti dodati jogurt i kratko izmutiti mikserom. Dobijeni fil naneti na koru i izravnati.

Maline preliteri vodom, dodati šećer po ukusu i kuvati na srednjoj vatri da prokljuca. Nastaviti kuvanje par minuta i dodati pripremljen želatin (pripremiti po uputstvu sa kesice). Skloniti sa vatre i mešati da se želatin rastopi. Ostaviti da se prohladi na sobnu temperaturu. Sipati preko fila i ostaviti u frižider da se stegne. Skinuti obruc sa kalupa i seci kolac.

## **Savet**