

Havana kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 3 želatina
- 200 g šlaga
- 2 čaše od jogurta šećera
- 300 g plazme ili nekog drugog mlecnog keksa

Priprema

750 ml mleka i 2 čaše šećera staviti u šerpu da provri. U 50 ml mleka rastopiti 3 želatina. Kada mleko provri dodati želatin, neka vri 2-3 minuta. Skloniti i ohladiti (hladiti dok se masa ne upihtija).

Umutiti 200 g šlaga sa 200 ml mleka. Umutiti mikserom želatin, pa dodati umućen šlag.

Sve sjediniti mikserom. Pravougaoni pleh prekriti plazmom, a onda preliteri filom.

Ukrasiti po želji. Prijatno!