

## *Kremasti kolac sa jagodama*



težina: **srednje**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** pudinga od jagode
- **6** dlmleka
- **7 kašika** šecera
- **3 kašike** kisele pavlake
- **5** dmslatke pavlake
- **400** g jagoda
- **4 kašika** šecera
- **10** g želatina u prahu
- **2** šlaga ili šlag krema
- **200** g keksa za podlogu

### **Priprema**

Sipati puding i u topao umešati slatku pavlaku. želatin staviti u vodu da nabubri, pa posle 10-ak minuta staviti da se otopi. Jagode izmiksati pa dodati u cvrstu umucenu slatku pavlaku sa šecerom. Rucno izmešati pa dodati istopljen želatin. Keks natopiti u mleku, a preko sipati puding. Kada se ohladi staviti smesu od slatke pavlake, jagoda i želatina. Ostaviti nekoliko sati u frižider da se ohladi.

### **Savet**