

## **Kremasti kolac sa jagodama**



težina: **srednje**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 pudinga od jagode
- 6 dl mleka
- 7 kašika šecera
- 3 kašike kisele pavlake
- 5 dl slatke 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 slatkou pavlaku. želatin staviti u vodu da nabubri, pa posle 10-ak minuta staviti da se otopi. Jagode izmiksati pa dodati u cvrsto umucenu slatkou 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**