

## **Jogurt kolac**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **200** gmlevenog keksa
- **150** gmargarina

#### **Fil:**

- **400 ml** jogurta
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** rrah šecera
- **1** kesicavanil šecera
- **15 g** želatina
- po **željivoca**

### **Priprema**

Od keksa i margarina zamesiti podlogu. Kalup obložiti folijom pa ravnomerno utisnuti podlogu. Izmutiti slatku pavlaku, dodati šefer i jogurt, pa opet mutiti. U to dodati otopljeni želatin i izmutiti. Na podlogu staviti jedan deo fila, na njega poredati voce (ja sam stavlja maline). Izliti preostali deo fila i ostaviti u frižder da se stegne. Kolac možete ukrasiti po želji.

### **Savet**