Kolac sa kivijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**mlevenog keksa
- **100 g**margarina
- kisela voda

Krema:

- **5 dl**jogurta
- **2 kesice**želatina
- **4**kivija
- **140 g**šecera
- **3 kašike**limunovog soka

Dekoracija:

- **2-3**kivija

Priprema

Margarin otopiti umešati u keks i dodati kiselu vodu po potrebi. Smesu staviti u manji pleh i poravnati.

Kivi iseci na kocke dodati 4 kašike šecera, sok limuna i kuvati 4-5 minuta, ohladiti. Želatin pripremiti prema upustvu, u jogurt umešati preostali šecer, otopljen želatin i kivi. Ostaviti na hladnom i pre neko što se stegne

uliti na keks poravnati i ostaviti preko noci. Sutradan iseci na kocke i na svaki staviti po kolut kivija.

Savet