Vocni keks kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil I:

- **300 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **2 čaše**kisele pavlake
- **1 kesica**želatina

Za fil II:

- **2 kesice**eskimko sladoleda u prahu
- sa ukusom višnje i jogurta
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 kesica**želatina
- **400 ml**mleka

I još:

- **800 g**petir ber keksa
- **mleko (za natapanje)**keksa
- **500 g**višanja

Priprema

Sladoled umutiti sa mlekom prema uputstvu sa kesice. Dodati kiselu pavlaku i želatin (pripremljen prema uputstvu sa kesice). Sve izmiksati i ostaviti 20-ak minuta u frižideru.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti, pa dodati kiselu pavlaku i želatin (pripremljen prema uputstvu sa kesice).

Na tacnu poreati keks koji je prethodno natopljen u mleko (5 redova po 5 kom.keksa). Preko keksa namazati fil sa slatkom pavlakom.

Preko fila nareati keks (natoplen u mleko), pa preko keksa poreati višnje.

Preko višanja sipati fil sa sladoledom.

I na kraju opet poreati keks (natopljen u mleko). Gotov kolac se može premazati umucenom slatkom pavlakom, a i ne mora.

Savet

Osvežavajui letnji kola...