Krem kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **150 g**keksa

Fil I:

- **2 kesice**puding jagoda
- **600 ml**mleka
- **7 kašika**šecera
- **2 kašike**kisele pavlake

Fil II:

- **500 ml**slatke pavlake
- **400 g**jagoda
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**želatina
- **2 kašikeHerba fast Fiber-a (ukus jagode)**

Dekoracija:

- **2 kesice**šlag
- **200 ml**mleka

Priprema

U pleh poreati keks.

Za fil I, staviti 500 ml mleka da se kuva sa 7 kašika šecera. U preostalih 100 ml razmutiti pudinge. Kada mleko provri, ukuvati pudinge. Malo prohladiti pa dodati 2 kašike kisele pavlake. Dok je još toplo, rasporediti preko keksa u plehu. Ostaviti da se ohladi.

Za fil II, jagode izmiksati u blenderu. Želatin preliti sa 5 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Umutiti 500 ml slatke pavlake sa 5 kašika šecera, dodati svo vreme muteci želatin koji smo prethodno rastopili na tihoj vatri. Sve lepo sjediniti pa dodati izmiksane jagode i na kraju 2 kašike **Herba fast Fiber-a** sa ukusom jagode. Fil II rasporediti preko prvog fila i ostaviti najbolje preko noci da se lepo stegne.

Umutiti šlag sa mlekom pa rasporediti preko fila i dekorisati po želji.

Savet

Sve recepte možete pogledati klikom Ovde.

Lajkujte nas na facebook-u: HerbafastSrbija i pri prvoj porudžbini upišite "receptirs" u napomenu kako biste ostvarili dodatnih 5% popusta!