

Vanila keks kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit (ili plazma) keksa
- **300 g** jagoda
- **60 g** krem šlaga od vanile
- **120 ml** mleka

Priprema

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks. Promešati.

Jagode oprati, ocistiti i iseci.

Polovinu smese (puding-keks) preruciti u pleh sa obrucem (24-26 cm).

Preko pore?ati jagode.

A preko jagoda drugu polovinu smese.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom i premazati kolac. Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne.

Kolac možete ukasiti jagodama, pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet