

Vanila keks kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **2 kesice pudinga od vanile**
- **1 kašika gustina**
- **125 g maslaca/margarina**
- **200 g petit (ili plazma) keksa**
- **300 g jagoda**
- **60 g krem šлага 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 šecer i vanilin šecer 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 poreati 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 ukrasiti jagodama, pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet