

# **Bivin kolac od jagoda**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**jagoda
- **400 g**šлага
- **600 ml**kisele vode
- **250 gm**levenog keksa
- **100 g**cokolade
- **100 mls**latke pavlake

## **Priprema**

Šlag pomešajte sa kiselom vodom i dobro umutite. Umuceni šlag podelite na dva dela. U jedan deo dodajte mleveni keks, a u drugi seckane jagode (ostavite nekoliko jagoda za dekoraciju).

U vodom nakvašen kalup sipajte prvo deo sa keksom, a preko njega deo sa jagodama. Slatku pavlaku zagrejte i u nju dodajte izlomljenu cokoladu da se i cokolada otopi. Promešajte da se smesa otopi. Prelijte preko dela sa jagodama. Ostavite u frižideru nekoliko sati da se stegne.

Gotov kolac secite i služite.

## **Savet**