

Šlag kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** cokoladnog Petit Beure keksa
- **1 kašikica** želatina
- **3 kašike** soka od limuna
- **500 g** svežih jagoda
- **100 g** šećera
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Manji pleh obložite papirom za pečenje pa po dnu poreajte keks.

Pomešajte 3 kašike soka od limuna sa 1 kašicom želatina i ostavite 5 minuta da nabubri. Izmiksajte jagode sa šećerom, stavite na umerenu vatru, dodajte želatin koji ste prethodno istopili i mešajte dok ne dobijete sirup.

U drugu posudu umutite slatku pavlaku i dodajte smesu sa jagodama.

Fil ravnomerno rasporedite preko keksa, ukasite svežim jagodama i ostavite najmanje 2 sata u frižideru.

Nakon toga secite na parcad i služite.

Savet