

Ananas kocke



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 cašakisele pavlake**
- **200 g šecera**
- **1 konzerva (600 g) ananasa**
- **400 g Petit Beure keksa**
- **400 g šлага**
- **7 dl mleka**

Za umakanje:

- **3 dl mleka**

Priprema

U vatrostalnu posudu poreajte po dnu keks koji ste prethodno umocili u mlako mleko. Kiselu pavlaku pomešajte sa šecerom da se šefer istopi. Ananas isecite na sitne kockice pa dodajte u pavlaku i sve dobro promešajte. Šlag penasto umutite sa mlekom.

Polovinu fila sa ananasom stavite preko keksa. Premažite polovinom umucenog šлага.

Ponovite postupak još jednom: keks, fil sa ananasom, šlag. Gotov kolac ostavite par sati u frižideru da se dobro rashladi, secite na kocke i služite.

Savet