Kolac sa jagodama i vocnim jogurtom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**keksa pti ber
- **1 l**vocnog jogurta od jagoda
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1/2 kg**jagoda

... i još:

- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Keks izlomiti (svako parce keksa izlomiti na cetiri dela) i staviti u vecu i dublju posudu. Dodati šecer u prahu. Sipati, vocni, jogurt, pa drvenom kašikom, dobro, promešati.

Uzeti pleh, velicine 30x20 cm, i blago ga podmazati uljem. U pleh staviti polovinu smese sa keksom i ravnomerno je rasporediti.

Preko poreati polovinu jagoda, isecenih na pola (secenom stranom ka keksu). Jagode malo pritisnuti, da "upadnu" u keks.

Preko jagoda staviti drugu polovinu keksa, pa, preko, poreati ostatak jagoda.

vrsto umutiti slatku pavlaku i premazati preko jagoda. Ostaviti kolac u frižider, najmanje 4-5 sati, da bi keks omekšao, pa ga poslužiti.

Savet