

## ***Kolac sa jagodama (6)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **3 kesice**pudinga od vanile
- **8 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 l**mleka
- **125 g**maslaca/margarina
- **1 čaša (180g)**kisele pavlake

#### **Ostalo:**

- **32 komad**apetit keksa
- **100 ml**mleka
- **400 g**jagoda (ocišćenih)
- **90 g**šlaga
- **180 ml**mleka

### **Priprema**

Jagode oprati, ocistiti i iseci.

Puding usuti u 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini. Umesati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poredjati red keksa (16 komada) utopljenog u mleko.

Preko staviti fil (1/2 ukupne kolicine) i poreati jagode.

Staviti preostali fil i još red keksa.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca. Možete ukrasiti jagodama.

Uživajte u ukusu!

**Savet**