

Brzi kolac za 5 minuta

Sastojci

Potrebno je:

- 6 kiselih pavlaka
- 6-7 supenih kašika šecera
- bebi keks (onaj kao za tiramisu)
- 1 tegla kompota od voca (po želji i ukusu ili 1 kesa smrznutog šumskog voće)

Priprema

Izmešajte polako, 6 kiselih pavlaka i 6-7 supenih kašika šecera, da bude ravnomerno izmešano.

Na dno pleha, poredjajte bebi kek, ne namakati ih, znaci suve. Prelijte kek sa polovinom umucenog fila, pa po njemu poredjajte polovinu voca iz kompota, naravno kompot ocedite, samo vam je potrebno voće. Ja najčešće pravim sa višnjama. Onda preko poredjajte još jednu vrstu keksa, slagajući ga kontra od prvog reda, da bi se lepše vezao i lakše rezao.

Onda drugu polovinu fila i od gore drugu polovinu voca. Velicina pleha za ovu kolicinu sastojaka je cca 20X30cm. naravno, ukoliko vam nije dovoljno sladak fil, možete povecati kolicinu šecera na 8 ili 9 supenih kašika.

Neko dodaje preko svega još i šlag, meni je odlican i bez šlaga.

Kolac se napravi danas za sutra, ali provereno je, da je i posle 5 h stajanja fenomenalan.

Prijatno vam svima bilo.