

Kolac sa jagodama i piškotama



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

I još:

- **1 veće pakovanje (210g)** piškota
- **100 ml** mleka (za umakanje piškota)
- **400 g** jagoda
- **60 g** šlaga
- **120 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. Umešati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poređati red piškota (14 komada) utopljenih u mleko.

Preko staviti fil (1/3 ukupne kolicine), poređati jagode...

...staviti još 1/3 fila, red piškota i završiti filom.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlađenog kolaca. Možete ukasiti jagodama.

Uživajte u ukusu!

Savet