Lagani kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevene plazme
- **200 g**mekog margarina
- **5** vecih breskvi
- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**prah šecera
- **5 dl**gustog jogurta
- **1 kesica**želatina
- **3 kesice**šlaga
- **po potrebi**mleko
- **100 g**izrendana bela cokolada

Priprema

Breskve oljuštiti, iseci na sitne kockice i staviti ih u cetku da otkaplje sok. Omekšali margarin sjediniti dobro sa mlevenom plazmom. Naneti u okrugli pleh 28 cm i tapkajuci kašikom izravnati u podlogu. Umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom. Pripremiti želatin po uputstvu i pomešati sa jogurtom. To dodati u slatku pavlaku i još malo izmutiti. Podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo staviti oceene kockice breskvi i lagano umešati. Taj deo ide preko podloge od keksa, izravnati i preko staviti drugi deo. Umutiti 3 šlaga sa mlekom po uputstvu i staviti preko slatke pavlake i po šlagu posuti rendanu belu cokoladu. Dobro ohladiti u frižideru.

Savet