

Najbrži keks kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** keksa
- **5** **cašere** jogurta
- **1/2 teglice** džema od malina
- **450 g** šlag kreme
- **100 g** cokolade

Priprema

Keks izlomiti u dublju ciniju i preliti jogurtom. Izmešati sve kašikom i ostaviti da keks upije dok pripremite šlag.

Šlag kremu umutiti sa vodom i nastrugati cokoladu nožem pa sve izmešati. Možete je i narendati ili sitno saseckati, ali meni je ovako najbrže i najpraktičnije, a i komadici nisu jednaki pa se negde oseti više, negde manje.

Takođe iskoristite cokoladu po svojoj želji, ja sam ovde pravila sa Milkom sa jagodama.

Od smese od keksa oblikovati "koru", premazati je obilno džemom od malina (džem koji sam koristila je sa fruktozom i odlican je za sve pa i za ovakve poslastice, takođe jedan od ranije objavljenih recepata).

Preko njega naneti sav šlag sa cokoladom i staviti u frižider da se ohladi u koliko niste suviše nestrpljivi ili secite odmah i uživajte u svakom kremastom zalogaju :)

Savet

Jako brz, ukusan, praktican kola?. Možete ga praviti svakog dana sa različitim kombinacijama. Umesto džema možete iskoristiti sveže ili zamrznuto voće, maline, višnje, jagode, banane... Takođe možete menjati i improvizovati sa različitim čokoladama...