

## ***Kolac sa jagodama (8)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** kisele pavlake
- **6 punih kašika** šećera
- **na vrh noža** soli
- **oko 1 kg** jagoda
- **250 ml** slatke pavlake
- **2 kutije** bebi piškota

### **Priprema**

Ni manje sastojaka, ni boljeg kolaca. Kako se bliže vrućine, ovakvih recepata brzih, jednostavnih, a finih, nikad dosta. Ovaj kolac radim sa svim vicem, (višnje, maline, kupine, ribizle....), a počinjemo sa jagodama. :) U zdelu staviti kiselu pavlaku, so, šećer i sve lagano izmešati špatulom (ni slučajno sa mikserom). Jagode, oprati, manje ostaviti cele, veće preseći na pola. Uzeti tacnu, poređati piškote, pa pavlaka, pa jagode, pa opet piškote, pavlaka pa jagode.... Ne štedite jagode, bolja je kad ih ima više :), a isto tako i sa filom. Slatku pavlaku izmiksajte u šlag (može naravno i šlag iz kesice) i sve stavite preko kolaca. Kolac ostavite nekoliko sati da se dobro ohladi. Ovaj kolac možete raditi i sa drugim keksom-petit beurre i sa njim je dobar, keks od fila omekani. :) Uživajte ko ga napravi, samo menjajte voće. :)

### **Savet**