

Piškota kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Podloga:

- **600** g piškota
- **30** kašikamleka

Krem:

- **200** gurde
- **120** g šlag u prahu
- **10** kašikaprah šecera
- **5** vanil šecera
- **6** dlmleka

Voce:

- **500** g ananasa
- **500** g jagoda

Ukrašavanje:

- **60** g šlaga u prahu

- **2 kašike**prah šecera
- **1,5 dl**mleka

Priprema

Na dno okruglog kalupa staviti providnu foliju.

Pore?ati 300 g piškota i zaliti ih sa 15 kašika mleka.

Umutiti urdu sa šecerom u prahu i vanil šecerom, posebno umutiti šlag sa mlekom, pa spojiti sa umucenom urdom. Trecinom krema premazati piškote.

Sveži ananas ocistiti i iseckati, pa pore?ati preko krema.

Drugu trecinu krema premazati preko ananasa. Jagode iseckati na krupno, pa staviti preko krema.

Preko jagoda premazati poslednju trecinu krema.

Preko krema pore?ati ostale piškote i preliter ih sa 15 kašika mleka.

Preko piškota staviti providnu foliju i staviti kolac u friz na 2h. Izvaditi iz friza, odstraniti foliju, prevrnuti na tacnu i odstraniti i foliju koja je bila na dnu kalupa.

Šlag za ukrašavanje umutiti sa šecerom u prahu i mlekom i premazati kolac, pa ukrasiti po želji. Staviti u frižider do služenja.

Savet

Ja sam našla neke jestive ukrase, pa njima ukasila kola?.