

Letnji jogurt kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keksa sa maslacem
- **800 ml** jogurta
- **400 g** voća po izboru
- **150 g** prah šecera
- **200 g** krem šlaga
- **malok** isele vode za mucenje šlaga

Priprema

Bitno je da ovaj kolac ima što više slojeva, zato izaberite neki pleh ili vatrostalnu činiju srednje velicine i obložite ga samolepljivom folijom ili nekim celofanom kako bi kasnije lakše izvadili kolac. Kada ste to uradili pomešajte celu kolicinu jogurta sa prah šecerom i pocnite sa slaganje. Poreamo jedan red keksa koji prelijemo mešavinom jogurta i šecera, bitno je da keks bude lepo preliven, zatim preko te smese stavimo voće, pa ponovo keks, pa jogurt, pa voće i sve tako dok ne potrošio sav materijal. Poslednji red keksa samo prelivamo jogurtom, ne stavljamo voće. Tako pripremljen kolac ide u frižider na hlaenje preko noci. Sutradan izvrnemo kolac na tacnu i dekorišemo ga umucenim šlagom. Još malo rashladimo i možemo ga posluživati.

Savet

Ja sam ovaj put koristila samo jagode, ali uz ovaj kola savršeno idu i maline, kupine, višnje, banane... Možda vam se uini da je ova koliina jogurta velika, ali zaista nije, keks sve upije i kola bude veoma soan.