

Kremasti kolac s jagodama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**keksa
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **6 kašika**šecera
- **500 ml**mleka
- **100 g**margarina
- **50 g**cokolade

Za nadev:

- **300 g**jagoda
- **200 g**šlaga

Priprema

Razmutiti prašak za puding sa šećerom u malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa sipati puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre pa u još vruće umešati margarin narezan na komadice i cokoladu pa dobro promešati da se lepo krema ujednaci. Zatim dodati i keks izlomljen na komadice pa sve dobro izmešati kašikom. Zatim sipati u pleh poravnati pokriti folijom i ostaviti da se ohladi. Preko ohlaene kreme naneti umuceni šlag, pa preko šlaga jagode malo ih utisnuti unutar i cokoladu po želji. Prijatno!!!!

Savet