

Keks kolac sa višnjama, bananom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**keksa
- **3 caše** reeg jogurta
- **1** veca banana
- **1 cinijica** višanja
- **300 g**šlag kreme
- **100 g**cokolade

Priprema

Keks izlomiti u dubluu ciniju i preliti jogurom. Izmešati sve da se keks natopi i ostaviti dok umutite šlag. Umuceni šlag sa vodom staviti u frižider.

U natopljeni keks dodati 3 kašike umucenog šлага i izmešati. Na dno poslužavnika, tacne staviti polovinu smese i izravnati i utapkat malo kašikom. Odozgo poreati kolutice banane i nastrugati cokoladu.

U drugu polovinu svese dodati višnje, ja sam koristila iz zamrzivaca i dodala i malo onog soka od višanja da oboji smesu. Nisam ih cak ni cekala da se odmrznu, jer mi je ovako osvežavajuce i lepše. Rasporediti smesu preko banane i cokolade.

Odozgo bogato naneti šlag i dekorisati rendanom cokoladom.

Staviti u zamrzivac da se dobro ohladi i stegne. Može naravno u frižider, ali ja sam ovog puta stavila u zamrzivac i oduševila se kako je ukusno i osvežavajuce. Tako da preporucila bih vam pre služenja makar da

ostavite u zamrzivac na pola sata.

Savet

Poslužiti jedno vee pare i uživati u ukusu i osveženju. :)