

Vocni kolac sa keksom i jogurtom



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keksa pti ber sa maslacem
- **500 ml** jogurta
- **200 g** šecera u prahu
- **400 g** jagoda

Za dekoraciju:

- **100 g** belog šlag krema
- **250 ml** gazirane vode

Priprema

Ovo je kolac koji svi znaju, jako se brzo napravi, a voce možete da stavite po želji...

Pleh velicine 30x20cm blago podmazati uljem. U vanglicu izlomiti keks na sitnije parcice (ali ne suviše sitne). Izlomljeni keks posuti sa šecerom u prahu i rukom promešati. Naliti sa jogurtom i rukom dobro sjediniti sastojke. Smesu izruciti u pripremljeni pleh i formirati koru.

Ja sam koristila zamrznute jagode, koje prethodno treba ocediti. Ocedjene jagode iseckati, pa ih rasporediti preko formirane kore. Blago ih rukom pritisnuti da se "zalepe" za koru.

Šlag krem umutiti sa hladnom gaziranom vodom. Umuceni šlag naneti preko jagoda. Kolac je najbolje ostaviti

preko noci u frižider, da bi keks omekšao. Iseci ga na kocke i poslužiti.

Savet