

Lagani keks kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** četvrtastog keksa
- **500 g** jagoda
- **200 g** šećera
- **2 kesice** puding od jagode
- **2 kesice** želatina
- **50 g** margarina
- **100 ml** vode

Priprema

U šerpu prvo sipati šećer, a onda preliti sa malo vode (oko pola čaše) tek toliko da šećer ogrezne.

Staviti na tihoj vatri da se polako topi, povremeno pomešati. Dodati i margarin. Kad se šećer i margarin otope nakon 2-3 minuta ubaciti jagode.

Kuvati jagode sa šećerom (desetak minuta) dok se ne raspadnu, sve vreme mešati. Za to vreme želatin sipati u činijicu pa ga preliti sa 3-4 kašike i ostaviti da nabubri.

U 100 ml vode sipati prasak za puding i dobro izmšati. Sipati u jagode, brzo mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre pa ubaciti želatin i mešati dok se želatin ne otopi.

Polovinu keksa poreati na dnu tepsije preliti preko pola kolicine fila, zatim poreati drugu polovinu keksa pa preliti ostatkom fila. Lepo poravnati i ostaviti da se ohladi, a onda staviti u frižider. Tek sutra dan iseci na kocke.

Savet