

Letnji jagoda oreo kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Korica:

- **200 g** Oreo keksa
- **2 kašika** maslaca

Krem:

- **1** slatka pavlaka
- **1/2** želatina
- **50 g** mlečne čokolade
- **50 g** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **300-400 g** svežih jagoda

Ukrašavanje:

- **1 kašika** mlevenog keksa
- **1 kašika** rendane čokolade

Priprema

Kora: Sendvič keks izmiksati u blenderu i umešati ga sa maslacom (sobne temperature) dobijenu smesu utisnuti u kalup. Na ivice pleha i po samoj kori poreati prepolovljene jagode
Fil: umutiti slatku pavlaku i dodati joj na pari otopljenu mlečnu čokoladu i prah šećer sa vanilin šećerom i sve sjediniti. U malo vode rastopiti želatin i dodati smesi i umutiti sve mikserom pa premazati preko kore od keksa i jagoda. Posuti mlevenim keksom i

rendanom cokoladom i staviti u frižider.

Savet