

Jesdnostavan kolac od mešanog voca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mešanog voca
- **300 g**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**želatina
- **50 g**margarina
- **500 g**keksa
- **50 ml**vode

Priprema

Ja sam stavila kajsije, breskve i šljive. Možete bilo koje drugo voće po želji, da bude ukupno oko 1 kg.

U šerpu sipati šećer pa preliti sa vodom tek da ogrezne (oko 50 ml) Staviti da se kuva, dodati i margarin. Kuvati dva-tri minuta da se sve istopi, a onda ubaciti iseckano voće.

U jednu posudu sipati prašak za puding, a u drugu želatin. Želatin preliti sa dve tri kašike vode i ostaviti da nabubri. U prašak za puding sipati malo vode tek toliko da može sa se razmuti.

Voće kuvati i sve vreme mešati, treba da se raspadne da bude nesto poput džema. Onda u tako sjedinjeno voće ukuvati puding. Skloniti šerpu i ubaciti želatin i mešati dok se ne rastopi.

Podeliti keks na pola. Jednu polovinu poreati na tacnu pa sipati polovinu fila. Zatim poredjati drugu polovinu keksa pa opet fil. Lepo poravnati. Ostaviti da se potpuno ohladi. Tek onda staviti u frižider i sutra dan iseci.

Savet

Suv keks preliti vruim filom, do sutra keks omekša baš koliko treba i kola je mekan.