

Kolac Mini-softi

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g keksa
- 500 ml jogurta 3,2 % m.m.
- 100 g kristal šećera
- 125 g jafica MINI-SOFTI
- 150-200 g crvenog voca (višnje, jagode, maline,...)
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2-3 kašike ulja

Priprema

U većoj posudi izlomiti keks na četvrtine. Dodati jafice (ne lomiti ih) i šećer, pa sve to preliti jogurtom. Ostaviti da odstoji 30-40 minuta. Promešati svakih 5-10 minuta, kako bi se šećer rastopio, a keks ravnomerno upio jogurt.

Na kraju dodati sveže crveno voće ili odmrznuto i oćeno voće. Mozete staviti samo jednu vrstu, ili mix crvenog voca, po licnom ukusu. Sve promešati, izruciti u manji pleh, poravnati kašikom, pa preliti čokoladom istopljenom sa 2-3 kašike ulja.

Ovaj kolac se može oblikovati i kalupom za tortu i premazati šlagom. Kolac rashladiti nekoliko sati u frižideru, a zatim poslužiti.

Veoma je ukusan i osvežavajući.