

Kolac sa vocnim jogurtom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** Ivocnog jogurta (dva razlicita ukusa)
- **1/2** Islatke pavlake
- **300** g voca
- **150** g plazma keksa
- **200** g šecera
- **3** želatina
- **100** g cokolade za kuvanje
- ulje

Priprema

Vocni jogurt staviti u dve šerpice i zagrevati sa po 100 g šecera do kljućanja. Skloniti sa vatre i staviti po 1,5 kesicu želatina, prethodno pripremljenog prema uputstvu sa kesice. Ostaviti da se prohladi.

Umutiti slatku pavlaku. Podeliti je u dve posude. Kada jogurt pocne da se zgušnjava, sipati ih u posude sa slatkom pavlakom. U jednu polovinu jogurta i slatke pavlake staviti iseckano voće, prethodno isečeno. Sve promešati. Uzeti duguljast kalup i obložiti providnom folijom. Sipati prvo polovinu jogurta i pavlake bez voca, pa polovinu sa vocem. Sve poravnati i odozgo poredjati plazmu potopljen u mleko. Ostaviti preko noci u frižider. Sutradan prevrnuti na tacnu i skloniti foliju. Rastopiti cokoladu i ulje. Ulja dodavati toliko da cokolada može lepo da se razlije. Malo prohladiti i razliti preko kolaca, pustiti da se razlije sa strane.

Savet