

Jogurt kolac



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g** mlevenog keksa
- **150 g** margarina

Fil:

- **400 ml** jogurta
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** prah šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **15 g** želatina
- **po želji** voća

Priprema

Od keksa i margarina zamesiti podlogu. Kalup obložiti folijom pa ravnomerno utisnuti podlogu. Izmutiti slatku pavlaku, dodati šećer i jogurt, pa opet mutiti. U to dodati otopljeni želatin i izmutiti. Na podlogu staviti jedan deo fila, na njega poredati voće (ja sam stavljala maline). Izliti preostali deo fila i ostaviti u frižder da se stegne. Kolac možete ukrasiti po želji.

Savet