

Kolac - šlag, piškote, jagode



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kutija (210 g)**piškota
- **180 g**šlaga
- **200 ml**mleka
- **1 čaša (180 g)**kisele pavlake
- **3 kašike**šecera
- **150 ml**mleka (za umakanje piškota)
- **300 g**jagoda
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

U jednoj ciniji mutiti šlag sa mlekom, u drugoj izmešati kiselu pavlaku, šećer i vanilin šećer. Zatim sve to zajedno izmiksati. Jagode oprati, ocistiti i iseci. Piškote (9 komada) utopiti u mleko i poreati na tacnu ili u ciniju.

Preko piškota staviti fil (1/4 ukupne kolicine), još red piškota pa fil, jagode, fil, piškote i završiti filom.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet