

## Lagani kolac sa sirom i borovnicama

Lagani kolac gotov za 15 minuta, bez pecenja, a tako tako osvezavajući...

**1** Kravlji sir istiniti, dodati mu secer i vanilin secer i to dobro izmesati mikserom.

**2**

**3**

**4** Slatku pavlaku mutiti dok se ne ucvrsti i zatim dodati izmiksani sir. U to zatim po zelji dodati borovnice (ja sam stavila oko 150 g).

**5**

**6**

**7** Na dno cetvrtastog pleha (manjeg) ili tepsije redjati keks umocen u mleko, pa filovati filom od sira i borovnica. Postupak ponavljati dok se ne potrosi materijal. Poslednji treba da bude sloj keksa.

**8**

**9**

### Sastojci:

keksa sa maslacem (pettit beure) 450 g

kravljeg mladog sira 500 g

secera u prahu 150 g

vanilin secer 1

mleka 1 casa

slag pena 1

borovnice ili neko drugo voce po zelji

slatke pavlake 250 ml

10. Kolac premazai slag penom i ostaviti u frizideru da se ohladi i omeksa.

**Napomena:**

Prijatno!