

# Ljetni keks kolač

Ne znam za vas, ali kad krenu ljetne vrućine, ne vidim se u pripremi kolača s kremama koje se kuhaju. Nek' je osvježavajuće, nek' ima voća (i maaalo čokolade ?) i nek' je brzo, brže, najbrže! Ovaj kolačić zadovoljava sve uvjete. I utjeha za sve fit-sladokusce - malo je lakši od uobičajenih keks kolača. ?



## Sastojci:

- 48 kom. keksa s maslacem (Petit Beurre, Leibniz...)\*
- 250 g ricotta sira\*\*
- 250 g grčkog jogurta
- 200 g slatkog vrhnja (ovdje s 30% m.m.)
- 2-3 žlice sirupa agave (ili meda / sladila po želji)
- 1/2 mahune vanilije
- voće prema ukusu (cca 300 g ananasa, ili jagode, ili banane i višnje...)\*\*\*
- 30-40 g tamne čokolade ili žlica kaka

## Priprema:

1.

U posudu cca 30X20 cm poslažite 16 keksa (4x4). Narežite voće - ja sam ovaj put koristila ananas iz konzerve (ocijeđene kolutiće sam narezala), ali kolač je provjereno odličan i s jagodama (pogotovo sa šumskim) te kombinacijom višanja i banane; odabir prilagodite svom ukusu. ?

2.

Izmiješajte ricotta sir, grčki jogurt, nastruganu unutrašnjost mahune vanilije i agavin sirup. Krema je vrlo ukusna i ako koristite med. Količinu sladila prilagodite svojoj sklonosti slatkom; meni su bile dovoljne 2 žlice sirupa agave.

3.

Dodajte slatko vrhnje i sve dobro izmiješajte - smjesa bi trebala biti prilično jušna. Miksajte ju dok ne bude srednje čvrsta i malo poveća volumen.

4.

Razmažite 1/3 kreme po prvom sloju keksa. Po kremi poslažite komadiće voća koje rukama lagano utisnite u kremu. Na to složite drugi red keksa i ponovite postupak s kremom i voćem.

5.

Složite treći red keksa, premažite ga preostalom kremom te pospite naribanom čokoladom (ako ste lijeni poput mene, upotrijebite listiće čokolade) ili prosijanim kakaom. Ostavite u hladnjaku nekoliko sati (da keksi omekšaju od kreme), najbolje preko noći.

**Napomene:** Poslužite dobro ohlađeno, po želji ukrašeno tučenim slatkim vrhnjem i-ili voćem. Kolač nestaje jednako brzo kao što se priprema. ? Ako vam se žuri s posluživanjem i nemate vremena čekati da keksi omekšaju od kreme, namočite ih u mlijeko, ali nemojte pretjerivati. Ja u pravilu napravim kolač na način opisan u receptu (bez namakanja). \* Umjesto Petit Beurre keksa možete koristiti piškote; kad radim s njima, složim ih po 18 u svaki od dva sloja (to su 2 ili 3 mala paketa unutar velikog pakiranja, ovisno o proizvođaču). \*\* Umjesto ricotta sira, u nadjev možete staviti i mascarpone. U tom slučaju dodajte cca 50 g grčkog jogurta, a preporučam neko kiselkasto voće. ? \*\*\* Stavljate li deblje komadiće voća (ili npr. očišćene cijele višnje), za ovu količinu kreme smanjite broj keksa - na *crvenoj* fotografiji je podloga od 15 keksa (3x5), a glede na to sa sam imala malo deblje višnje, još bolje bi bilo da sam stavila 12 keksa u podlogu (3x4), da je sloj sa višnjama još malo deblji. Naravno, uvijek možete napraviti više kreme jer ovaj kolačić (pre)brzo nestaje. ? Recept je napisan 07.06.2015.