

Kolac sa malinama i breskvama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gmlevenog keksa
- **40** gšlaga
- **1** dlkoka kole

Krem:

- **300** gmalina
- **500** gsitnog sira
- **100** gšecera
- **3** dlkisele pavlake
- **1** kesicaželatina

Još:

- **500** gbreskve

Priprema

Šlag umutiti sa kolom i umesati keks, smesu staviti u manji pleh i poravnati. Breskve prepoloviti i kuvati 5 minuta. Želatin pripremiti prema upustvu, maline zgnjeciti. U sir umesati šecer, kiselu pavlaku, otopjen želatin i maline. Breskve poredati na koru preliteri kremom poravnati staviti u frižider preko noci.

Savet