

## **Solotuški kolac**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- **1** l mleka
- **300** g šećera
- **40** g želatina
- **500** g šlagu
- **150** g mlevenog plazma keksa
- **200** g malina ili nekog drugog voća

### **Priprema**

Od litra mleka odliti u šolju jedan decilitar i u njemu razmutiti želatin.

Ostatak mleka staviti da provri sa šećerom, pa dodati razmuceni želatin i nastaviti sa kuvanjem još pet minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

U mleko sa želatinom dodati šlag i umutiti u gust sneg. Masu podeliti na tri dela. U prvi deo dodati maline, a u drugi mleveni keks.

Tepsiju obložiti folijom i sipati beli deo dodataka, preko njega staviti deo sa malinama i odozgo deo sa mlevenim keksom.

Pripremljeni kolac staviti u zamrzivac na dva do tri sata da se stegne, izvaditi, okrenuti na tacnu i pustiti da sklizne.

## **Savet**

Gotov kola se može, naprimer ukrasiti prelivom od okolade, onim gotovim iz prodavnice koji se koristi za prelivanje sladoleda, palainki islinog.