

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 šlaga
- 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.