

## *Kolac od kupine*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- **500 g** kupine
- **300 g** šecera
- **2** pudinga od maline
- **1** l soka od borovnice
- **400 g** petit ber keks
- **100 g** margarina

### **Priprema**

Staviti šećer u šerpu i prelići ga sa 3 dl soka. Staviti na tihoj vatri da se topi šećer i dodati margarin. Mešati dok se sve ne istopi. Zatim dodati kupine i kuvati ih desetak minuta. Sve vreme mešajući da bi se raspale, da bi se na kraju dobila kao marmelada. Puding izmešati sa 2 dl soka i ukuvati ga u kupine. Keks umakati u sok i reati na tacnu. Odmah vrućim filom premazati prvi red keksa, pa zatim poreati drugi red i na kraju završiti filom.

### **Savet**

Ovaj kola se jako brzo napravi, jako je ukusan, moja deca ga obožavaju. Ja sam ovog puta imala kupine ali najbolje je sa malinama, a pravila sam i sa kajsijama. Samo što se puding i sok uvek uzimaju iste boje koje je voe.