

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 šecer u šerpu i prelit ga sa 3 dl soka. Staviti na tihoj vatri da se topi šecer i dodati margarin. Mešati dok se sve ne istopi. Zatim dodati kupine i kuvati ih desetak minuta. Sve vreme mešajuci 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 vrucim filom premazati prvi red keksa, pa zatim poreati drugi red i na kraju zavrsiti filom.

Savet

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