

Kolac sa kupinama i plazma keksom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kupina
- **3 dl** vode
- **250 g** šecera
- **50 g** maslaca
- **2 kesice** pudinga od maline
- **150 g** mlevene plazme
- **150 g** plazma keksa

Priprema

Kupine, koristila sam smrznute, sipati u posudu u kojoj ce se kuvati, dodati vodu i šecer i staviti da se kuva. Kuvati pet minuta. Dodati maslac. Za to vreme puding razmutiti sa 1 kašikom šecera i 1 malom šoljicom vode, sjediniti da nema grudvica, dodati u posudu u kojoj se kuvaju kupine i kuvati pet minuta, stalno mešajući. Skloniti sa vatre pa dodati mlevenu plazmu, dodajte i jednu-dve plazme polomljene na sitnije komadice. Sve sjediniti. Pripremiti kalup, na dno poreati plazmu, preko sipati pripremljen fil od kupina. Odozgo posuti mlevenu plazmu. Ostaviti da se stegne u frižideru. Secite u komade željene velicine i služite

Savet

Ja sam kao podlogu koristila obian keks sa maslacem, jer nisam trenutno imala plazmu. Sa plazmom je najbolje.