

Keks kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za beli fil:

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 6 kašika šecera
- 3 ravne kašike brašna
- 250 g margarina
- 6 kašika šecera u prahu

Za voćni fil:

- oko 600 g malina
- 350 ml vode
- 250 g šecera
- 2 kesice pudinga sa ukusom maline

I još:

- oko 400 g keksa
- po potrebi mleka (za natapanje keksa)
- 1 kesica šlag pene (ili šlag kreme)
- 100-150 ml mleka (za mucenje šlaga)

Priprema

Beli fil: Prah puding izmešati sa brašnom i mlekom, pa dodati malo od litre mleka i razmutiti da nema grudvica, može i mikserom. Ostatak mleka uliti u šerpu i staviti da se zagreva, pa kada provri dodati mu razmucen puding i skuvati ga. U drugoj posudi umutiti margarin sa šećerom u prahu pa mu postepeno dodavati potpuno ohlaen puding i lepo izmutiti.

Vocni fil: Maline izmiksati u blenderu ili štapnim mikserom. U šerpu sipati polovinu šećera i dodati polovinu navedene kolicine vode. Ostatak šećera izmešati sa prahom za puding od maline pa mu dodati preostalu vodu i razmutiti da nema grudvica. Kad voda i šećer provre, dodati ovu smesu i izmiksane maline i skuvati.

Na dno pleha stavljati keks koji je samo provucen kroz toplo mleko. Preko njega staviti polovinu belog fila, a preko njega staviti mlak vocni fil, pa staviti u frižider da se vocni fil stegne. Nakon toga preko vocnog fila pažljivo naneti drugu polovinu belog fila, a preko njega staviti keks umocen u toplo mleko. Na kraju umutiti šlag penu/šlag kremu i premazati keks.

Savet

Koristiti deblji keks.