

## **Kolac sa keksom i malinama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga sa ukusom malina**
- **1 kašika gustina**
- **125 g maslaca/margarina**
- **200 g petit keksa**
- **200 g malina**
- **100 g šлага**
- **200 ml mleka ili vode**

### **Priprema**

Pripremiti sve potrebne sastojke.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruce dodati maslac/margarin. Izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks i promešati.

U kalup (24 cm) sipati polovinu smese...

...preko rasporediti maline...

...i staviti drugu polovinu smese. Staviti u frižider da se ohladi i stegne (pa skinuti obruc).

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**