

Kolac sa malinama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g keksa
- 1 kg malina
- 10 kašika šecera
- 1 dl vode
- 2 pudinga od malina
- 100 g šlaga
- 2 dl kisele pavlake
- 1 kesica želatina
- 5 kašika šecera
- mleko za natapanje keksa

Priprema

Maline posuti sa 10 kašika šecera i ostaviti da puste sok. Puding umutiti u 1 dcl vode. Maline staviti na vatru da se prokuvaju i dodati puding kuvati dok se ne zgusne. Mlakim filovati.

Keks potapati u mleko i redjati na tacnu (velicina kolaca je 20x30), premazati filom od malina, red keksa, fil, pa red keksa. (2 reda fila i 3 reda keksa). Želatin preliti sa 3 kašike vode i ostaviti da nabubri.

Šlag umutiti sa 1,5 dcl vode. Kiselu pavlaku i 5 kašika šecera izmešati varjacom dok se šecer ne istopi. Skupa pomešati šlag i kiselu pavlaku. Nabubrela želatin istopiti na tihoj vatri i dodati umucenoj masi od šlaga i pavlake. Mikserom sve dobro umutiti, i premazati kolac.