Kolac sa sirom i kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **125 g**maslaca/margarina
- **100 ml**mleka

Za fil:

- **250 g**šlaga
- **250 ml**mleka
- **450 g**ella sira sa 0% mm
- **200 g**šecera u prahu

Za preliv:

- **250 g**kupina
- **200 ml**vode
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**gustina

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm).

Peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa prah šecerom. Te dve mase izmešati.

Staviti preko ohlaene kore.

U šerpicu staviti kupine, usuti vodu, dodati šecer, promešati i kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi.

Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u kupine. Mešati da se zgusne.

Prohlaen preliv preliti preko fila. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet