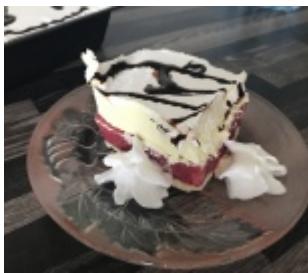


Lagani kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil od malina:

- **500 g** malina
- **600 ml** vode
- **150 g** griza
- **180 g** šecera

Žuti fil:

- 2 pudinga vanila
- 3 kašike šecera
- 750 ml mleka
- 2 vanilin šecera
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 100 g bele cokolade

Još:

- **150 g** keksa (za podlogu)
- **3-4 kašike** šлага
- mleko
- toping od cokolade

Priprema

Prvo pripremiti žuti fil da bi se ohladio. Odvojiti malo mleka i razmutiti puding. U preostalo mleko, dodati šefer i vanilin šefer. Staviti na vatru da provri. U provrelo mleko dodati puding i ukuvati. Skloniti sa vatre i ohladiti...

Dok se žuti fil hlađi pripremiti fil od malina: vodu staviti da provri. Kad provri dodati griz i neprestano mešati da se zgusne. Zatim dodati maline i šefer. Ostaviti 1-2 minuta da se kuva i skloniti. U odgovarajuću tepsiju poreati keks i preko njega preliti vruc fil od malina...

Margarin, penasto umutiti sa šeferom u prahu. Dodavati kašiku po kašiku, ohlaenog žutog fila. Dobro umutiti da ne bude grudvica. Istopiti belu cokoladu sa dve kašike ulja na laganoj vatri. Dodati je u fil i izmešati.

Žuti fil, premazati preko ohlaenog fila od malina. Ostaviti u frižideru da se malo stegne.

Na kraju, umutiti šlag sa malo meka i premazati ga preko fila. Dekorisati po želji topingom od cokolade i staviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet

Ovaj kola može da se pravi i sa višnjama. Na vama je da izaberete. Jako, jako lagan kola, koji e oduševiti svakoga gosta...