

Vocna poslastica (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** četvrtastog keksa
- **po potrebi** mleko
- Za prvi fil:
- **300 g** maline
- **10 kašika** šećera
- **850 ml** voda
- **3** pudinga od maline
- Za drugi fil:
- **300 g** belog šlag krema
- **250 ml** mleko

Priprema

Za prvi fil: U šerpu staviti maline, dodati šećer te naliti sa 750 ml vode i staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml hladne vode razmutiti puding te ukuvati u vrijuce maline. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i osraviti da se ohladi. Za drugi fil: Mikserom umutiti šlag krem sa mlekom (mleko prokuvati pa ohladiti te ga umutiti sa šlag kremom). Finalni postupak: Keks potopiti u mlako mleko i poreati u pleh obložen prijanjajucom providnom folijom (keks okretati naopako). Peko keksa naneti fil sa malinama pa šlag, potom opet red keksa-i tako reati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materija-završiti redom keksa). Ostaviti da se dobro stegne. Potom izruciti na poslužavnik (staviti poslužavnik preko pleha i okrenuti i tako ce keks doći na lice). Dekorirati po želji.

Savet

Uživajte u ovoj poslastici koja je veoma ukusna, a brzo se sprema. Prijatno.