

Kolac sa malinama i breskvama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** mlevenog keksa
- **40 g** šlaga
- **1 dl** koka kole

Krem:

- **300 g** malina
- **500 g** sitnog sira
- **100 g** šecera
- **3 dl** kisele pavlake
- **1 kesica** želatina

Još:

- **500 g** breskve

Priprema

Šlag umutiti sa kolom i umesati keks, smesu staviti u manji pleh i poravnati. Breskve prepoloviti i kuvati 5 minuta. Želatin pripremiti prema upustvu, maline zgnjeciti. U sir umesati šecer, kiselu pavlaku, otopjen želatin i maline. Breskve poredati na koru preliter kremom poravnati staviti u frižider preko noci.

Savet