

Fantastican kolac od malina



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keksa obicnog
- **250 g** keksa poluprelivenog sa cokoladom
- **200 g** šecera
- **400 ml** kisela pavlake
- **400 g** zamrznutih malina
- **1** šlag od cokolade
- **100 ml** mleka
- **1 kašika** šecera u prahu

Priprema

Keks polomimo na komadi velicine oko 1cm. (može i u mikseru). Dodamo kiselu pavlaku i kašikom pomešamo. Onda dodamo šecer i sve još jednom pomešamo. Pripremimo pleh velicine 20x30 cm. Pola smesi stavimo u pleh, rasporedimo ga i malo pritisnemo drvenom kutlacom da bi dobili ravan sloj. Sledi sloj malina koji ravnomerno stavimo na keks, pa druga polovina keksa. U ciniji umutimo šlag od cokolade sa 100 ml mleka i kašikom šecera u prahu. Nanesemo šlag na kolac, ukrasimo po želji i stavimo u frižider na nekoliko sati, najbolje preko noci. Prijatno!

Savet