Brzi kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**malina
- **200 g**šecera
- **2 kesice**puding od maline
- **1 kesica**želatina
- **400 g**cetvrtastog keksa

Priprema

Staviti u šerpu šecer i preliti ga vodom, tek da ogrezne. Kuvati oko 2 minuta i onda dodati maline. Mešati sve vreme dok se kuva posto maline treba da se raspadnu da bi se dobila marmelada. Razmutiti želatin u malo vode i ostaviti da nabubri. Puding razmutiti u malo vode i ukuvati u maline. Na kraju umesati želatin. Mešati dok se sve lepo sjedini i zgusne. Odamah tako vrucim filom filovati keks.

Poredjati 200 g keksa na tacnu, premazati polovinom fila, zatim ponoviti postupak, red keksa i na kraju zavrsiti filom. Ostaviti da se ohladi pa staviti u frižider najbolje da prenoci. Tek sutra dan iseci parcice kad keks lepo omekša.

Savet