

Brze malina kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g petit beure keksa

Za fil od malina:

- **1 kg** malina (koristim zamrznute)
- **10 kašika** šećera
- **1 dl** vode
- **2** pudinga od maline

Za fil 2:

- **600 g** kisele pavlake
- **5 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera

Za premazivanje kolaca:

- **200 g** šlag krema u prahu
- **3 dl** mleka ili gazirane vode

Priprema

Kocke imaju 3 reda keksa, u svaki red ide po 200 gr keksa. Pripremiti fil od malina. U posudu staviti maline i 10 kašika šecera. Kuvati dok se šecer ne istopi. Pomešati puding sa 1 dcl vode, dodati u maline i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Fil 2: U posudu staviti kiselu pavlaku, vanilu i šecer. Da stane 5 minuta, povremeni mešati varjacom da se šecer istopi.

Na tacnu staviti red keksa (ne treba ga natapati nicim, jer ce od fila od kisele pavlake omekšati), pa red mlakog fila od malina. (mlak fil od malina, jer se bolje maže, pa ostaviti namazan da se malo ohladi pa mazati fil od kisele pavlake). Preko fila od malina ide red fila sa kiselom pavlakom, red keksa, maline, kisela pavlaka, keks i na vrhu maline.

Umutiti 200 g šlag krema sa mlekom i premazati kolac. Ukrasiti kocke. U 1 dl soka od malina kuvati 1 kašicicu gustina. Kad se zgusne i prohladi išarati kolac. Ostaviti da se dobro ohladi, keks omekša i seci na kocke.

Savet