Kolac sa malinama (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**svežih malina
- **1** Step sok od maline
- **80 g**griza
- **1 l**vode
- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **500 ml**mleka
- **po potrebi** cetvrtastog keksa

Priprema

Maline i step sok staviti u 1 l vode da prokljuca. Pre nego što voda pocne da vrije mešajuci dodati griz. Kuvati dok se fil ne zgusti uz neprekidno mešanje. Kada dobijete željenu gustinu izliti odmah u nakvašenu tepsiju.

U 500 ml mleka skuvati puding sa ukusom slatke pavlake i izliti preko prvog fila. Na kraju poreati keks blago potopljen u vodu, mleko ili neki sok. Kolac staviti u frižider da se dobro ohladi. Seci kocke velicine keksa i okrenuti na tacnu.

Savet

Kola odlino osvežava, a još je bolji kad odstoji jedan dan i lepo se stegne i ohladi. :) Kao dodatak staviti malo džema od maline :)