

## *Kolac sa keksom i malinama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 ml** mleka
- **7 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga sa ukusom malina
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **200 g** petit keksa
- **200 g** malina
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka ili vode

### **Priprema**

Pripremiti sve potrebne sastojke.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding, gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruće dodati maslac/margarin. Izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati lomljen keks i promešati.

U kalup (24 cm) sipati polovinu smese...

...preko rasporediti maline...

...i staviti drugu polovinu smese. Staviti u frižider da se ohladi i stegne (pa skinuti obruc).

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko dobro ohlaženog kolaca.

Uživajte u ukusu!

**Savet**