

Kupinolina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml** kisele vode
- **500 g** kupina
- **100 g** šecera
- **450 g** šlaga
- **300 g** mlevenog keksa
- **1 kesica** želatin

Priprema

Šlag pomešajte sa kiselom vodom i dobro umutite. Umuceni šlag podelite na dva dela. U jedan deo dodajte mleveni keks.

Kupine skuvajte sa šecerom i procedite da odstranite koštice. U vruce dodajte želatin i lagano promešajte.

U vodom nakvašen kalup sipajte prvo deo sa keksom a preko njega premažite sloj sa kupinama. U umuceni šlag dodajte preostali deo sa kupinama i lagano izmešajte ali ne da se masa ujednaci vec da bude malo šarena.

Sipajte preko keksa i namazanog sloja sa kupinama i ravnomerno rasporedite. Ostavite u frižideru nekoliko sati... secite i služite.

Savet