

Kolac sa sirom i malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa
- **125** gmaslaca/margarina
- **100** mlmleka

Za fil:

- **250** gšлага
- **250** mlmleka
- **1** caša (**450g**)ella sira sa 0% mm
- **200** gšecera u prahu

Za preliv:

- **250** gmalina
- **200** mlvode
- **3** kašikešecera
- **1** kašikagustina

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh (35x25cm) i peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa prah šecerom. Te dve mase izmešati.

Staviti preko ohlaene kore.

U šerpicu staviti maline, usuti vodu, dodati šefer, promešati i kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne.

Prohlaen preliv preliti preko fila. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet