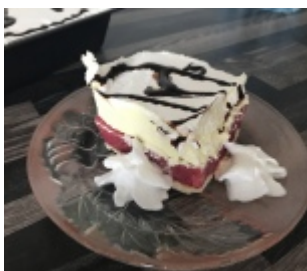


Lagani kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil od malina:

- **500 g**malina
- **600 ml**vode
- **150 g**griza
- **180 g**šecera

Žuti fil:

- **2**pudinga vanila
- **3 kašike**šecera
- **750 ml**mleka
- **2** vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**bele cokolade

Još:

- **150 g**keksa (za podlogu)
- **3-4 kašike**šlaga
- mleko
- toping od cokolade

Priprema

Prvo pripremiti žuti fil da bi se ohladio. Odvojiti malo mleka i razmutiti puding. U preostalo mleko, dodati šećer i vanilin šećer. Staviti na vatru da provri. U provrelo mleko dodati puding i ukuvati. Skloniti sa vatre i ohladiti...

Dok se žuti fil hladi pripremiti fil od malina: vodu staviti da provri. Kad provri dodati griz i neprestano mešati da se zgusne. Zatim dodati maline i šećer. Ostaviti 1-2 minuta da se kuva i skloniti. U odgovarajuću tepsiju porezati keks i preko njega preliti vruć fil od malina...

Margarin, penasto umutiti sa šećerom u prahu. Dodavati kašiku po kašiku, ohlaćenog žutog fila. Dobro umutiti da ne bude grudvica. Istopiti belu čokoladu sa dve kašike ulja na laganoj vatri. Dodati je u fil i izmešati.

Žuti fil, premazati preko ohlaćenog fila od malina. Ostaviti u frižideru da se malo stegne.

Na kraju, umutiti šlag sa malo meka i premazati ga preko fila. Dekorirati po želji toppingom od čokolade i staviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet

Ovaj kolač može da se pravi i sa višnjama. Na vama je da izaberete. Jako, jako lagan kolač, koji će oduševiti svakoga gosta...