

Vocni kolac sa malinom i oreom keksom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Red keksa za poglogu:

- **100 ml** mleka
- **2 kašikeruma**
- **300 g** oreo keksa
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **300 ml** slatke pavlake
- **75 g** šecera
- **150 g** malina
- **200 g** šecera
- **200 g** malina
- **1 kesica** puding od maline
- **2 kašike** gustina
- **2 kesice** šlaga
- **200 ml** gazirane vode
- **za ukrašavanje** maline

Priprema

Kalup velicine 32x20cm obložiti folijom. Keks poreati u kalupu, predhodno ga potapati u mleku sa rumom. Oreo izmrviti, predhodno mu skinuti beli deo.

Crni fil: U manju posudu otopiti cokoladu sa belim filom od oreo, dodati izmrvljeni keks.

Beo fil: Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u cvrst sneg, dodati maline. Fil lagano izmešati kašikom, ostaviti sa strane.

Beo fil od slatke pavlake i malina, kao i crni fil od oreo kekisa, slagati kašikom naizmenicno na podlogu od kekisa, kašiku belog fila kašiku crnog fila. (ostaviti u frižideru da se hladi dok se kuva vocni fil)

Vocni fil od malina: U posudu staviti maline sa šećerom da provru, u malo vode razmutiti kesicu pudinga od malina, pa umešati puding u provrele maline, mešati sve dok se ne ukuva i zgusne vocni fil. Vocni fil ostaviti da se malo prohladi.

Kalup sa kolacem izvaditi iz frižiera, skinuti foliju i orenuti ga na tacnu. Preko fila preliteri mlakim vocnim filom od malina.

Umutiti šlag gaziranom vodom, i dekorisati kolac. Kolac ostaviti u frižideru najmanje 3-4h, kako bi se dobro ohladio i stego. Vocni kolac ukrasiti malinama.

Savet

Hladan kola iseiti na kocke i služiti se, ukrasiti malinama i preliteri vonim prelivom od malina. Kola praviti od drugog bobiasnog voa, ribizle, kupine, borovnice itd. Prijatno!.