

## ***Kolac - vanila, maline, keks***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **800 ml** mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **125 g** maslaca/margarina
- **2 kašike** kisele pavlake

#### **Ostalo:**

- **24 komad** petit keksa
- **100 ml** mleka (za umakanje keksa)
- **250 g** malina
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

### **Priprema**

Maline oprati i ocediti.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poreati red keksa (12 komada) utopljenog u mleko.

Preko staviti fil (1/2 ukupne kolicine) i poreati maline.

Staviti preostali fil i još red keksa.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Možete ukrasiti malinama i uživati u ukusu!

**Savet**