

Kolac sa malinama (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gplazma keksa
- **500** mlmleka
- 1puding od vanile
- **1** kašikagustina
- **5** kašika šecera
- **125** gmargarina
- **150** gcokolade
- **3** kašikeulja

Za fil od malina:

- **300** gmalina
- **2** dlvode
- **6** kašikašecera
- **3** kašikegustina

Još:

- **150** gšлага
- **2** dl kisele vode

Priprema

U 1 dl mleka razmutiti puding, brašno i šećer, ostatak mleka sipati u šerpu i staviti da zakuva te skuvati puding. Puding prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan puding dodati margarin sobne temperature i dobro izraditi mikserom.

Maline, 1 dl vode i šećer staviti da se kuvaju. Gustin razmutiti sa ostatkom vode te umešati u maline. Kuvati fil dok se ne zgusne.

okoladu iseci na manje komade sipati ulje i otopiti na pari.

Plazmu poreati po dnu posude (koristila sam vatrostalnu) preko plazme prelitи vreo fil od malina. Ostaviti malo da odstoji potom preko sipati cokoladu. Kada se ohladi i stegne cokolada preko staviti puding. Odozgo staviti šlag koji umutimo kiselom vodom.

Savet