

Kolac sa malinama (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**plazma keksa
- **500 ml**mleka
- **1**puding od vanile
- **1 kašika**gustina
- **5 kašika** šecera
- **125 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Za fil od malina:

- **300 g**malina
- **2 dl**vode
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**gustina

Još:

- **150 g**šlaga
- **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 prijanjajućom 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.

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

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

Savet

?