

Vocna poslastica (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750** g cetvrtastog keksa
- **po potrebim** mleko
- Za prvi fil:
 - **300** g maline
 - **10** kašika šećera
 - **850** ml voda
 - **3** pudinga od maline
 - Za drugi fil:
 - **300** g belog šlag krema
 - **250** ml mleko

Priprema

Za prvi fil: U šerpu staviti maline, dodati šećer te naliti sa 750 ml vode i staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml hladne vode razmutiti puding te ukuvati u vrijuce maline. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i osraviti da se ohladi. Za drugi fil: Mikserom umutiti šlag krem sa mlekom (mleko prokuvati pa ohladiti te ga umutiti sa šlag kremom). Finalni postupak: Keks potopiti u mlako mleko i poreati u pleh obložen prianjajucom providnom folijom (keks okretati naopako). Peko keksa naneti fil sa malinama pa šlag, potom opet red keksa-i tako reati naizmenično sve dok se ne utroši sav materija-završiti redom keksa). Ostaviti da se dobro stegne. Potom izruciti na poslužavnik (staviti poslužavnik preko pleha i okrenuti i tako ce keks doci na lice). Dekorisati po želji.

Savet

Uživajte u ovoj poslastici koja je veoma ukusna, a brzo se sprema. Prijatno.