

Brzi letnji kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za kalup 27:

- **oko 250 g** piškota
- **250 g** bele šlag kreme
- **250 ml** mleka
- **400 g** kisele pavlake
- **1 kesica (10g)** želatina
- **oko 500 g** malina

Priprema

Šlag kremu umutiti sa mlekom, pa dodati kiselu pavlaku. Želatin preliti sa 5-7 kašika hladne vode, ostaviti da nabubri do 10 minuta. Onda zagrejati da tiihoj vatri da se otopi i dodati u fil, pa sjediniti mikserom. Piškote možete vrlo malo natopiti u mleku, ali i ne mora, pa porešati na dno kalupa. Polovine piškota poreati uz stranice kalupa. Reati malo fila pa malo malina, proizvoljno, dok ne utrošite i jedno i drugo. Možete ostaviti malo malina da ukasite kolac odozgo. Ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Spremanje želatina za fil nije nikakav bauk. Ja uvek kupujem Yumis-ov želatin i spremam na ovaj nain, i nikad me nije izneverio. :) Bob, hvala za kalup. :) :)