

## **Krem šnite sa malinama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** mlevene plazme
- **200 ml**soka od maline
- **250 g** putera
- **200 g** šećera u prahu
- **300 g** krem šлага
- **300 g** malina
- mleko

### **Priprema**

U dublju posudu sipati keks pa ga preliti sa sokom od malina i pomešati. Posebno umutiti puter i šećer u prahu dodati natopljeni keks pa sve dobro sjediniti i formirati koru. Krem šlag umutiti penasto sa mlekom pa dodati maline i pomešati. Umučenu smesu naneti preko kore i staviti u frižider da se stegne.

### **Savet**