# *Malina kolac sa plazmom i napolitankama*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**bele šlag kreme
- **300 ml**mleka
- **1/2 kesice**želatina
- **100 g**mlevene plazme
- **100 g**mlecne napolitanke
- **250 g**malina

**Za vocni preliv:**

- **200 ml**vode
- **250 g**malina
- **6 kašika**šecera
- **4 kašike**gustina

## Priprema

Slatku pavlaku umutiti u jednoj ciniji. Šlag kremu umutiti sa mlekom posebno, pa joj dodati umucenu pavlaku. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa ga dodati u beli fil i sjediniti. Fil podeliti na tri dela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu, izmešati i staviti na dno kalupa 27, i formirati koru (dno kalupa vrlo malo premazati uljem). U drugi deo fila dodati krupno rendanu napolitanku, izmešati i preruciti preko dela sa plazmom. U treci deo fila dodati maline, sjediniti mikserom i preruciti preko fila sa napolitankama.

Maline izgnjeciti, dodati im 3 kašike šecera i staviti ih na ringlu da se zagrevaju. Posebno izmešati gustin sa šecerom, dodati mu vodu, i uliti u maline kad se zagreju. Skuvati ih kao puding i skloniti sa vatre. Kad se prohlade, preliti ih preko torte i staviti u frižider da se sve stegne.

## Savet