

Kolac sa piškotama i ribizlama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**sremskog sira
- **1**krem fix
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 ml**vode
- **500 ml**slatke pavlake
- **220 g**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina
- **300 g**piškota
- **200 g**ribizla
- **150 g**šlaga

Priprema

Umutiti slatku pavlaku i dodati krem fix. U tu smesu zatim dodati sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta i zatim ga zagrijati tek toliko da se istopi (nikako da provri). Pomešati ga sa belom smesom i dodati ribizle. Piškote poreati u pravougaoni kalup po ivicama zatim napuniti filom i zatvoriti piškotama. Staviti u frižider da se stegne i ohladi. Potom izvaditi iz kalupa i ukrasiti šlagom.

Savet