

## ***Kolac sa malinama i piškotama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g piškota
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kašik gustina
- 1 l mleka
- 8 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 125 g maslaca/margarina
- 1 čaša (180g) kisele pavlake
- 100 g šlaga
- 200 ml mleka
- 300 g malina
- 200 ml mleka za umakanje piškota

### **Priprema**

U pleh sa obrucem poreati po dnu red piškota utopljenih u mleko. Uz obruc poreati uspravno piškote polomljene na pola i utopljene u mleko.

Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i vanilin šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati i kiselu pavlaku.

Maline izmeriti i oprati.

Polovinu fila sipati preko piškota, preko rasporediti maline...

Pa sipati preostali fil. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog pudinga. Vratiti na kratko u frižider. Skinuti obruc.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**