

## Rozen kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **3 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **8 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **50 g** bele cokolade
- **125 g** maslaca/margarina
- **300 g** malina
- **100 g** šlaga
- **150 ml** mleka

### Ostalo:

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

## Priprema

Puding razmutiti sa 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i belu cokoladu i izmešati da se otopi i sjedini. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohladjen fil izmiksati.

Maline izmeriti i oprati.

Šlag umutiti sa mlekom.

Sve kore osim poslednje premazati filom.

Na dve kore (ja sam na trecu i na petu) preko fila rasporediti maline i premazati šlagom.

Umutiti 100 g šlaga sa 200 ml mleka i ukasiti kolac. Staviti u frižider da odstoji nekoliko sati pa iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

**Savet**