

# *Mileram kolac sa kupinama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **150** gmlevene plazme
- **70-80** gotopljenog maslaca
- **3-4** kašikemleka

### **Za krem:**

- **300** gmilerama
- **150** gšecera u prahu

### **Za voci fil:**

- **300** gkupina
- **1** mala šoljicavode
- **7-8** kašikašecera
- **1** kesicaželatina

### **Za dekoraciju:**

- po željišlag
- po željisok od kupine

## **Priprema**

Mlevenu plazmu pomešati sa otopljenim maslacem i toplim mlekom, pa sve dobro ujednaciti. Od dobijene smese formirati koru po dnu kalupa kome se skida obruc.

Mileram i šefer u prahu umutiti kašikom da se dobije homogena smesa, pa je rasporediti preko kore.

Kupinama dodati vodu i šefer, pa kuvati dok ne provri. Nakon toga, nastaviti sa kuvanjem dok kupine ne omekšaju. U meuvremenu, želatin natopiti sa pet kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Nabubreli želatin dodati u kuvane kupine i dobro umešati. Po potrebi staviti da se malo zgreje, kako bi se lakše otopio, ali voditi racuna da ne provri.

Prohладити, па прелити преко дне калупа, ставити у хладилник да одстоји неколико сати како би се добро стегао (најбоље током ноћи).

Сутрадан скинути обруч и колач украсити по жељи шлагом и купиновим соком.

## **Savet**