

## *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 vocni 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 šećer u prahu umutiti kašikom da se dobije homogena smesa, pa je rasporediti preko kore.

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

Prohladiti, pa prelići preko do ivica kalupa, staviti u frižider da odstoji nekoliko sati kako bi se dobro stegao (najbolje tokom noci).

Sutradan skinuti obruc i kolac ukrasiti po želji šlagom i kupinovima sokom.

## **Savet**