

Kremasti kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** četvrtastog keksa
- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **150 g** šecera
- **150 g** margarina
- **1 kesica** šlaga
- **500 g** malina
- **5 kašika** gustina
- **550 ml** soka od malina

Priprema

Maline staviti u cedijku, sačekati da se dobro ocede pa sacuvati sok za umakanje keksa. Ako je potrebno dodati još malo vode da ukupno bude oko 550 ml soka.

400 ml mleka staviti da se kuva zajedno sa šecerom, a u preostalih 100 ml razmutiti prašak za puding. Ukuvati puding u kipuće mleko.

Ostaviti puding da se ohladi pa ga sjediniti sa izmucenim margarinom.

Šlag umutiti pa ga kašikom polako dodavati u fil i sve lepo sjediniti.

Keks umakati u sok (oko 50ml) pa lepo složiti na tacnu. Preko keksa naneti fil, a preko fila rasporediti maline.

Staviti 400 ml soka od malina u šerpu pa zagrevati na umerenoj temperaturi. U ostatak soka razmutiti gustin pa skuvati.

Kada se malo prohladi rasporediti žele preko malina. Ostaviti kolac da se dobro stegne i ohladi, a onda iseci na kocke.

Savet