

Malina kocke (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil od vanile:

- **700 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **2 kašičice** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina

Za fil od maline:

- **450 g** malina
- **2 kesice** vanilin šecera
- **150 g** šecera
- **200 ml** vode
- **2 kesice** pudinga od maline

I još:

- **500 g** petit beure keksa
- **2 kesice** šlaga

Priprema

Za fil od vanile u 500 ml mleka dodajte šećer i vanilin šećer i kuvajte dok ne provri. U preostalim 200 ml mleka dodajte puding u prahu i razmutite da neme grudvica. Sipajte u provrelo mleko i skuvajte fil.

Sklonite sa vatre, prerucite u plasticni sud i izmiksajte mikserom, a onda providnom folijom prekrijte fil. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Maslac izmiksajte mikserom. Dodajte postepno ohlaeni fil po kašiku dve, pa nastavite sa miksanjem dok ne dodate sve. Zatim fil podelite na dva dela.

U blender stavite maline i 50 ml vode. Izblendirajte.

Prerucite u sud u kojem nastavljate da kuvate fil. Dodajte šećer i vanilin šećer i kuvajte 10 minuta.

U ostatku vode (150 ml) razmutite puding i dodajte u maline. Nastavite da kuvate na umerenoj temperaturi. Ostavite 30 minuta da se prohladi.

Na tacnu složite keks 5x5.

Premažite polovinom kreme od vanile. Složite drugi red od 25 keksica.

Premažite filom od maline.

Stavite treci red keksa i premažite preostalim filom od vanile.

Složite i poslednje red keksa i celu tortu premažite pripremljenim šlagom (šlag pripremite prema uputstvu sa kesice).

Ohladite u frižideru, secite na kocke i poslužite.

Savet

Savet: Kada reate keks potrebno je prethodno umakati ga u mleko ili sok.