Piškota kolac sa malinama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24**piškote
- **500 ml**mleka
- **3**žumanceta
- **3 kašike**gustina
- **1 kašika**brašna
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašicice**vanil ekstrakta
- **100 g**putera
- **300 g**malina (jagoda)
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**gustina
- **1 dl**mleka

Priprema

Duguljasti kalup (26x13 cm) obložiti providnom folijom, pa obložiti sve stranice kalupa piškotama koje skratimo prema visini kalupa i dna kalupa. Mlakim mlekom preliti piškote (ostaviti malo mleka).

Umutiti žumanca i šecer pa razrediti sa malo mleka i umešati gustin i brašno. Ostatak mleka u šerpici ugrejati na vatri, pa umešati masu sa žumancima. Kuvati na tihoj vatri mešajuci dok se ne zgusne krem, 10-12 minuta. Umešati vanilin šecer pa skinuti da se prohladi desetak minuta, a onda dodati puter sobne temperature i umutiti da se sve izjednaci. Dodati i ekstrakt. Polovinu krema sipati u kalup sa piškotama.

Preko krema sipati i poravnati masu od malina koju smo spremili tako što smo maline i šecer sipali u šerpicu i stavili na vatru da prokuvaju. Dodamo vanilin šecer i umešamo gustin razmucen u malo hladne vode. Mešamo dva tri minute da se masa zgusne. Prohladiti desetak minuta.

Preko malina sipati drugi deo vanil krema pa ga poravnati. Na krem poreati odsecene delove piškota pa ih zaliti ostatkom mleka. Pokriti providnom folijom kalup i blago rukama pritisnuti kolac i ravnati ga dlanom. Ostaviti ga preko noci u frižideru ili bar 5-6 sati.

Kada je kolac ohlaen i kad se stegao izvaditi ga iz frižidera, skinuti foliju. Na kalup staviti tacnu pa držeci i nju i kalup okrenuti na suprotnu stranu tj. da tacna bude dole. Podici kalup, a foliju skinuti sa kolaca.

Kolac seci na šnite i poslužiti.

Savet

Lagan i osvežavajui kola. Ako ga premažete kremom ili umuenom slatkom pavlakom možete dobiti malu vonu tortu.