

## *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 kašice** 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 preliteri piškote (ostaviti malo mleka).

Umutiti žumanca i šećer pa razrediti sa malo mleka i umešati gustin i brašno. Ostatak mleka u šerpici ugrijati na vatri, pa umešati masu sa žumancima. Kuvati na tihoj vatri mešajući dok se ne zgusne krem, 10-12 minuta. Umešati vanilin šećer pa skinuti da se prohladi desetak minuta, a onda dodati puter sobne temperature i umutiti da se sve izjednači. 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 šećer sipali u šerpicu i stavili na vatru da prokuvaju. Dodamo vanilin šećer i umešamo gustin razmućen 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 poređati 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 ohlađen 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 osvežavajući kolač. Ako ga premažete kremom ili umućenom slatkim pavlakom možete dobiti malu voćnu tortu.