

## ***Penaste kocke sa malinama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 dlmleka
- 1 kesicaželatina
- 3 kašikešecera
- 150 gšlag krem + mleko za mucenje
- 200 gmalina

#### **Za podlogu:**

- 20 piškota
- 100 mlmleka

### **Priprema**

Od 4 dl mleka odvojiti 1 dl mleka (hladno) pa umešati želatin da nabubri (najbolje u plitkoj tepsiji), a ostatak 3 dl mleka prokuvati sa šećerom. Kada prokuva skloniti sa vatre preliti odmah želatin, izmešati da se istopi da nema grudvice i kada se prohladi staviti u frižider da se stegne (najbolje u zamrzivacu oko 10 minuta da ne zamrzne samo), treba da bude gustine meda da se ljuđa. Zatim umutiti šlag sa mlekom pa u umucen šlag dodati smesu od želatina i maline i mutiti mikserom oko 10 minuta. U pleh poreati piskote malo pokvašene u mleku pa sipati nadev i ostaviti u frižider da se još stegne. Prijatno!!!

### **Savet**