

Keks kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **200 g**šlaga
- **400 ml**mleka
- **2 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**kisele pavlake
- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **300-350 g**malina

Ostalo:

- **150 g**keksa (plazme)
- **100 ml**mleka

Za ukrašavanje:

- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka
- **20ak komada**malina

Priprema

Maline oprati, ocistiti i izmeriti.

Na tacnu staviti obruc (26cm) i poreati red keksa utopljenog u mleko.

Umutiti šlag sa mlekom. Dodati šećer u prahu, izmiksati. Umešati i kiselu pavlaku.

Dodati mleveni keks i izmešati.

Dodati i maline i lagano izmešati.

Preko reda keksa staviti fil. Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukasiti kolac. Staviti i maline preko.

Uživajte u ukusu!

Savet