

Keks kolac sa kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **200** g šлага
- **400** ml mleka
- **400** gm levenog keksa (plazme)
- **2** kašike kisele pavlake
- **3** kašike šecera
- **300** g kupina

i još:

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

Za ukrašavanje:

- **100** g šлага
- **200** ml mleka
- **1** kesica šarenih mrvica

Priprema

Kupine oprati, ocistiti i izmeriti. Posuti ih kašikom šecera.

Umutiti šlag sa mlekom. Umešati i kiselu pavlaku pomešanu sa dve kašike šecera.

Dodati mleveni keks i izmešati.

Lagano umešati kupine.

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

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

Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti kolac. Posuti šarene mrvice preko.

Iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet