

Keks kolac sa kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- 200 gšlaga
- 400 mlmleka
- 400 gmlevenog keksa (plazme)
- 2 kašikekisele pavlake
- 3 kašikešecera
- 300 gkupina

i još:

- 150 gkeksa (plazme)
- 100 mlmleka

Za ukrašavanje:

- 100 gšlaga
- 200 mlmleka
- 1 kesicašarenih 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 ukasiti kolac. Posuti šarene mrvice preko.

Iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet