

Kocke sa kupinama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 250 gmlevenog keksa
- 50 gmlevenih oraha
- 2 kašikeprah šecera
- 1vanil šecer
- 2 kašikeorahovice (liker)
- 50 gputera
- 2 kašikekakaoa
- 4-5 kašikamleka

Za fil:

- 600 mlmleka
- 5 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikegustina
- 175 gputera
- 300-350 gkupina
- 1vanil šecera

Za preliv:

- 3 dlsoka od kupina
- 100 gšecera
- 1 kašikalimunovog soka

- 1 vanil šećer
- 2 pune kašike gustina

Priprema

U ciniju sipati sve suve sastojke pa dodati orahovicu, otopljen puter i mleko koliko keks (plazma, pti ber, piškote) upije, dakle dodavati kašiku po kašiku jer ne pije svaki keks isto. Zamesenu masu rasporediti u podmazanu ciniju ili kalup promera 30x20 cm.

Veci deo mleka sa šećerima staviti na vatru pa dodati brašno i gustin razmucenih u ostatku hladnog mleka. Mesati žicom dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre, ostaviti da se prohladi pa mikserom mutiti dodajući puter sobne temperature. Dobro umucen krem sipati na keks i to polovinu. Poreati oprane i oceene kupine.

Na kupine rasporediti drugu polovinu fila. Kolac ostaviti u frižider. Skuvati preliv ili onaj iz kesice ili ovako kao što sam ja skuvala. Sok od kupina sipati u šerpicu dodati šećere pa kad pocne da vri umešati gustin razmucen u malo odvojenog hladnog soka. Mešati žicom dok se ne zgusne, par minuta), a pred kraj dodati sok od limuna. im se sasvim zgusne skinuti sa vatre i posle dva tri minuta preliti preko fila.

Posle tog vremena kolac ostaviti u frižider.

Kolac je najbolje ostaviti preko noci u frižideru da se lepo stegne i ohladi.

Sutradan ga seci na kocke željene velicine.

Naravno može se koristiti i drugo crveno voće.

Savet

Kola je osvežavaju i soan, a umesto podloge od keksa može se ispeiokoladna kora.