

## **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
- **1** vanil 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
- **1** vanil šecera

#### **Za preliv:**

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

- 1 vanil šecer
- 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 piće svaki keks isto. Zamesenu masu rasporediti u podmazanu ciniju ili kalup promera 30x20 cm.

Veci deo mleka sa šecerima 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 dodajuci 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 šecere 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.

Narabno može se koristiti i drugo crveno voće.

## Savet

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