Kolac sa malinama (16)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašika**neskvika

Za fil:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **7 dl**mleka
- **7 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **100 g**mlevenog keksa
- **200 g**lomljenog keksa
- **400 g**malina
- **2 kesice**šlaga
- **2 dl**mleka

Priprema

Za koru umutite belanca sa šecerom, dodajte jedno po jedno žumance, umešajte brašno izmešano sa neskvikom i praškom za pecivo. Izlijte smesu u pleh na papir. Pecite na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Maline odmrznite, ocedite od soka. Sok podeliti u dve caše. Sa polovinom soka prelijte ohlaenu koru a drugom polovinom soka prelijte izlomljeni keks.

Dva pudinga od vanile skuvajte u mleko sa šecerom i ohladite ga. Zatim ga umutite da dobijete krem. okoladu istopite na pari, sipajte u krem i sve zajedno izmiksajte. Dodajte mleveni keks, drobljeni keks i maline i sve promešajte.

Fil nanesite kašikom na koru.

Dve kesice šlaga umutite sa mlekom i premažite preko fila. Rashladite kolac, secite na parcad i poslužite.

Savet