

Piškota rolat sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**apiškota po 110g
- **2 dl**mleka
- **250 ml**slatke mlecne pavlake
- **50-70 g**samlevenog plazma keksa
- **250 g**malina
- **100 g**krem sira
- **2-3 kašike**prah šecera
- **1**vanil šećer

Priprema

Kalup za srneca lea obložiti providnom folijom pa po dnu poreati piškote prethodno umocene u toplo mleko.

Pavlaku (dovoljno je i 200ml) umutiti sa šećerom pa umešati prvo krem sir špatulom ili žicom.

Umesati i mleveni keks (ako volite više keksa dodajte 70g inace je i 50 dovoljno) i na kraju dobro oceene maline. Lagano sve ujednacite.

Sipajte u kalup, poravnajte, a gore poredjajte ostatak piškota. Pokrite rolat folijom koja visi izvan kupa.

Ostavite ga u frižider bar 3 sata, a onda ga izvrnite na tacnu za služenje, prethodno sklonivši foliju.

Umutiti ostatak pavlake, a možete dodati još pavlake (moji ne vole šlag pa nisam) i ukrasiti po želji.

Vratiti u frižider da još malo odstoji pa ga onda služiti.

Seci na šnite i služiti.

Savet

Lagani rolat sa kremom koji podseca na sladoled. Leti, kad su maline sveže, treba ih samo poreati po kremu, a ne umesati u krem, bie jop leppi presek.