

## **Brze kocke sa malinama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gkekса petit beurre

#### **Fil I:**

- **1** kgmalina
- **250** gšecera
- **2** dlvode
- **3** kesicepuđinga od maline

#### **Fil II:**

- **3** cašekisele pavlake
- **200** gšecera
- **300** gmlevene cokoladne plazme

#### **Fil III:**

- **200** gšлага sa ukusom slatke pavlake
- **3** dlvode

### **Priprema**

Fil I: Maline odmrznuti, staviti u posudu, dodati šefer i kratko prokuvati da se šefer istopi. Puding i vodu pomešati, dodati malinama i kuvati dok se ne zgusne. Keks poredjati u pleh velicine  $25 \times 35$ , poprskati malo sa mlekom i preko keksa staviti topli fil od malina. Ostaviti da se ohladi. Fil II: Kiselu pavlaku pomešati sa šeferom i ostaviti da stoji 10 minuta, povremeno izmešati, da bi se šefer istopio, pa dodati cokoladnu mlevenu plazmu. Dobro izmešati i staviti preko hladnog sloja od malina. Fil III: Šlag umutiti sa vodom i premazati kolac. Ukrasiti po želji.

### **Savet**