

Brze kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**keksa petit beurre

Fil I:

- **1 kg**malina
- **250 g**šecera
- **2 dl**vode
- **3 kesice**pudinga od maline

Fil II:

- **3** **cašek**isele pavlake
- **200 g**šecera
- **300 g**mlevene cokoladne plazme

Fil III:

- **200 g**šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **3 dl**vode

Priprema

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

Savet