

Letnje osvežavajuće kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil I:

- **300 g** zamrznutih malina
- **200 g** šecera
- **1 dl** vode
- **2 kašike** gustina

Fil II:

- **700 g** kisele pavlake
- **200 g** šecera
- **300 g** mlevene cokoladne plazme

Fil III:

- **300 g** šlaga u prahu
- **4 dl** vode

Potrebno je još:

- **500 g** keksa petit beurre
- **2 dl** mleka

Priprema

Fil I: U posudu staviti maline i šećer pa prokuvati 2-3 minuta. Umutiti gustin i vodu dodati malinama i kuvati dok se ne zgusne i ostaviti da se ohladi. Fil II: Pomešati kiselu pavlaku sa šećerom i ostaviti 15 minuta da stane da se šećer istopi, mešajući povremeno. Dodati 300 g čokoladne mlevene plazme. Sve skupa dobro izmešati. Fil III: Umutiti 300 g šlaga sa 4 dl vode. Filovati: red keksa (20x30 cm), prethodno potapan u mleko, fil I, fil II, fil III, red keksa, fil I, fil II, fil III. Kolac išarati istopljenom čokoladom.

Savet