

Kolac - vanila, maline, keks



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **800 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin řecera**
- **2 kesice pudinga od vanile**
- **1 kašika gustina**
- **125 g maslaca/margarina**
- **2 kašike kisele pavlake**

Ostalo:

- **24 komada petit keksa**
- **100 ml mleka (za umakanje keksa)**
- **250 g malina**
- **100 g šlagalica**
- **200 ml mleka**

Priprema

Maline oprati i ocediti.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šefer i vanilin šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Umešati i kiselu pavlaku.

U pleh ili ciniju poreati red keksa (12 komada) utopljenog u mleko.

Preko staviti fil (1/2 ukupne kolicine) i poreati maline.

Staviti preostali fil i još red keksa.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Možete ukrasiti malinama i uživati u ukusu!

Savet