

Kolac - vanila, kupine, keks



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **125** gmaslaca/margarina
- **100** mlmleka

Za fil:

- **3** kesicepudinga od vanile
- **8** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** lmleka
- **125** gmaslaca/margarina
- **2** kašikekisele pavlake

Ostalo:

- **250** gkupina
- **10** komadapetit keksa
- **100** gšlaga
- **200** mlmleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm). Staviti u

frižider da se malo stegne dok se pripremi fil.

Puding usuti u 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer 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.

Umesati i kiselu pavlaku.

Preko kore staviti fil (1/2 ukupne kolicine).

Poreati lomljen petit keks. Preko keksa rasporediti kupine.

Preko kupina staviti preostali fil.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca. Uživajte u ukusu!

Savet