

Brzi letnji kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za kalup 27:

- oko **250** gpiškota
- **250** gbele šlag kreme
- **250** mlmleka
- **400** gkisele pavlake
- **1 kesica (10g)**želatina
- oko **500** gmalina

Priprema

Šlag kremu umutiti sa mlekom, pa dodati kiselu pavlaku. Želatin prelitи sa 5-7 kašika hladne vode, ostaviti da nabubri do 10 minuta. Onda zagrejati da tiihoj vatri da se otopi i dodati u fil, pa sjediniti mikserom. Piškote možete vrlo malo natopiti u mleku, ali i ne mora, pa porešati na dno kalupa. Polovine piškota poreati uz stranice kalupa. Reati malo fila pa malo malina, proizvoljno, dok ne utrošite i jedno i drugo. Možete ostaviti malo malina da ukrasite kolac odozgo. Ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Spremanje želatina za fil nije nikakav bauk. Ja uvek kupujem Yumis-ov želatin i spremam na ovaj nain, i nikad me nije izneverio. :) Bob, hvala za kalup. :) :)