

## Lagani pjenasti kolač s malinama i piškotama

*Ljetni kolač bez puno muke... i naravno, bez pečenja! Osvježavajući kolač s malinama i mascarpone kremom odličan je desert za vruće ljetne dane!*

### Sastojci:

#### Sastojci za kremu i podlogu:

- 1 veliki paket (400 g) piškota
- 500 ml slatkog vrhnja
- 500 g mascarpone sira
- 2 vanilin šećera
- 450 g zamrznutih malina

#### Preljev za piškote:

- 200 ml vode
- sok i korica od 1 limuna
- 5 žlica šećera

**Priprema:** Maline istresite u cjedilo pa ostavite neka se odlede na sobnoj temperaturi. Vodu prokuhajte sa šećerom te limunovim sokom i koricom. Kuhani sirup procijedite pa ostavite sastrane da se ohladi. Ukoliko želite u sirup možete dodati i malo soka koji ostaje prilikom odmrzavanja malina. Slatko vrhnje (200 ml) izmiksajte s vanilin šećerom pa lagano sjedinite s mascarpone sirom.

Svaku piškotu lagano umočite u ohlađeni sirup pa slažite jednu do druge u manji kalup za pečenje (cca 25 x 30 cm). Preko piškota premažite polovicu pripremljene kreme pa ravnomjerno rasporedite pola malina.

Ponovite postupak još jednom; piškote umočene u sirup od limuna, krema od mascarpone sira pa maline. Kolač premažite ostatkom tučenog slatkog vrhnja i spremite u hladnjak na nekoliko sati da se dobro rashladi prije posluživanja.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

