

Kupa *Snowball*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 125 g šecera
- 100 ml ulja
- 1 kašasoka od narandže
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil od voca:

- 300 g malina
- nekoliko kašika šecera

Za premazivanje:

- 1 kesica želatina
- 1 kesica pudinga od vanile
- 50 g šecera
- 1 kašasoka od narandže
- 300 ml mleka
- 400 ml slatke pavlake

Za posipanje:

- **nekoliko kašika**šecera u prahu

Priprema

Izmešati jaja sa šećerom, uljem, sok od narandže i mutiti. Brašno pomešatis, a praškom za pecivo i pomešati sa umucenim jajima. Testo sipati u kalup za torete i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi.

Koru izdubiti 1 centimetar i oko ivica. Drugi deo kore izmrviti i ostaviti sa strane. Izdubljenu koru premazati malinama i posuti ih šećerom (može i džem od malina).

Potopiti želatin, omešati prah za puding sa šećerom i sokom od narandže. Staviti mleko da se kuva, i izmešani prah za puding umešati u mleko i kuvati. Posudu skinuti sa vatre. želatin ocediti i rastopiti u vreloom pudinguu. Ostavite da se puding ohladi. Kada se puding ohladi umutite pavlaku i sve zajedno promešajte. Krem premazati u obliku kupe preko malina.

Kupu prekriti izmrvljenom korom i ostavite da se ohladi.

Kada se dovoljno stegne bogato je posuti šećerom u prahu.

Seci i služiti.

Savet