Batida sa brusnicama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **150 g**brašna
- **15 g**kakaoa
- **125 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **150 g**margarina
- **75 ml**coko-likera
- **2 kašicice**praška za pecivo

Fil:

- **150 g**brusnica
- **150 ml**soka od brusnice
- **30 g**šecera
- **1 pakovanje**crvenog preliva

Krem:

- **500 ml**slatke pavlake
- **50 g**šecera
- **150 ml**coko-likera
- **50 ml**soka od brusnica
- **1**želatin

Priprema

Za testo pomešati brašno sa kakaom i praškom za pecivo. Umutiti jaja sa šecerom i margarinom, dodati brašno, pa mutiti da se dobije glatka smesa. Izruciti u kalup obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni 30tak minuta. Ohladiti koru.

Za fil potopiti brusnice u vrucu vodu. Pomešati sok od brusnica sa vodom u kojoj su bile potopljene, dodati šecer i crveni preliv. Sve zajedno kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Prohladiti, pa preliti preko kore.

Za krem umutiti slatku pavlaku sa šecerom. Želatin spremiti po uputstvu, pa ga dodati umucenoj smesi. Muteci, pažljivo sipati 150 ml coko-likera, pa izjednaciti masu. Odvojiti pola, pa dodati sok od brusnice i lagano promešati. Preko fila najpre premazati deo sa sokom od brusnice, a potom beli krem. Viljuškom napraviti šare i ukrasiti brusnicama. Dobro rashladiti pre služenja.

Savet