

Malina upavci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Patišpanj:

- 8jaja, odvojeno belance i žumance
- 2žumanca
- 190 gšecera
- 80 g brašna
- 40 ggustina
- 40 gistopljeng ohladjenog putera
- 1 kašicicavanile
- 100 g rendanog kokosa

Sos od maline:

- 30 gneslanog putera
- 4 kašikežele u prahu sa ukusom maline
- 2 šolješecera u prahu
- 500 mlpavlake

Priprema

Predgrej rernu na 180°C. Namasti pleh 30x18cm. Miksamo 10 žumanaca i 90 g šecera, dok dobije lepu svetlu boju. Premestimo u vecu ciniju i prosejemo brašno i gustin i promešamo. Umešamo puter. Ulupamo belanca sa ostatkom šecera i vanilom. Umešamo polovinu šne u smesu sa žumancima. Zatim umešamo i ostatak šne. Sipamo u pleh. Pecemo 15 minuta. Izvadimo iz rerne i pokrijemo krpom.

Pravimo spoljni fil od maline. Stavimo puter i žel u prahu u ciniju, prelijemo sa 250 ml vrele vode. Prosejemo šećer u prahu i mešamo dok ne dobijemo glatku masu. Ostavimo sa strane da se malo ohladi. Rasecemo patispan na koliko kocki želimo i stavimo ga u fil., pa u rendani kokos. Spajamo sa filom od šlaga u sredini.

Ja sam punila ceo patišman, vi možete prvo seci na kocke.

Savet

Od svih kolaa koje smo prvi put jeli ovde, najomiljeniji moga tate, a ni ostali nismo ravnodšni na taj, su ovi Malina upavci. Mek patišman, punjen sa šlagom i omotan u sos od maline i rendani kokos. mmmm Umesto šlaga možete koristiti džem, a umesto maline možete koristiti sos od okolade.