

Kolac sa kupinama i sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za korice:

- **500 g** glisnatog testa

Za fil od voca:

- **500 g** kupina
- (mogu maline, višnje, šumsko voce...)
- **200 ml** vode
- **200 g** šecera
- **1** puding od vanile
- **1 kašik** gustina

Fil II:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade
- **250 g** krem sira (mascarpone, rikota...)

Priprema

Prvo skuvajte fil od kupina. U šerpu stavite kupine sa šecerom i malo vode, pustite da provri. Posebno razmutite puding u ostatku vode pa ukuvajte u fil. Kuvajte dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi.

Lisnato testo podelite na 3 dela. Razvijte 3 tanke korice na pek papiru promera 20x30cm stavite na prevrnuti pleh i pecite svaku posebno na 200 stepeni oko 10 minuta. Treba blago da porumeni, videcete ivice da žute i odma vadite iz rerne.

Umutite slatku pavlaku. Otopite belu cokoladu nad parom ili u mikrotalasnoj. Umucenoj pavlaci dodajte sir i cokoladu i umutite još malo mikserom da se sjedini.

Filove podelite na 3 dela pa redjajte: kora - fil od malina - fil od sira - kora - fil od malina - fil od sira - kora - fil od malina - fil od sira. Ukrasite po želji.

Savet

Posluživanje: Kola najbolje ostavite da prenoi u frižideru, da bi kore omekšale.