

Kremasti kolac sa malinama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanaca
- **150** gšecera
- **140** glešnika
- **60** gbrašna
- 1kesicaprška za pecivo
- **50** mlulja

Za žuti fil:

- 7žumanaca
- **120** gšecera
- **500** mlmleka
- 2kesicevanilin šecer
- **10** gželatina
- **100** gbele cokolade
- **400** mlslatke pavlake

Za fil sa malinom:

- **100** mlvode
- **100** gšecera
- **450** gmalina
- **10** gželatina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodati šecer. Kad se lepo umuti iskljuciti mikser pa dodati mleven lešnik, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Varjacom izmešati smesu i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Ohladiti. Pecenu koru preseci po dužini na dva dela. Žumanca i šecer izmiksajte da postanu beli. Zakuvali u mleko uz stalno mešanje.

Želatin prelijte sa hladnom vodom da nabubri. Kad je krem gotov skinuti sa vatre, sacekati malo da se prohlađi pa dodati želatin. Okoladu polomite na kocke i dodajte vrucoj kremi. Mešati dok se ne otopi. Kad se krem ohladi, izmiksati pavlaku i dodati u kremu.

Maline kuvati sa vodom i šecerom oko 10 mnuta. Želatin prelijte sa 3 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. U prohlaeno voće dodati želatin. Obe kore namažite filom od malina dok je još topao i ostavite da se stegne. Žuti fil namažite preko fila od malina, stavite koru pa opet žuti fil. Posuti mlevenim lešnikom. Ohladiti. Uživati u prelepom ukusu. Prijatno!

Savet