

Vocni kolac sa malinom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **125** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **100** gšecera
- **125** gjogurta
- **125** mlulja
- **1** kesicavanilin šecera
- Fil od malina:
 - **100** gšecera
 - **200** mlvode
 - **500** gmalina
 - **80** ggustina
 - Preliv:
 - **3** kašikešecera
 - **po potrebivode**
 - Fil od jogurta:
 - **800** mljogurta
 - **400** mlslatke pavlake
 - **100** gšecera
 - **1** kesicaželatina
 - **1** kesicavanilin šecera

Priprema

Za patišpanj. Umutiti jaja penasto sa šecerom i kesicom vanilin šecera. Mikserom neprekidno mutiti masu.

Zatim dodati masi ulje, jogurt, i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Kašikom masu lagano promešati. Sipati masu u pleh 30x35 cm obložen masnim papirom i peci na 180 C oko 30 minuta. Hladnu koru preseci na pola.

Fil od malina. Maline samleti u blenderu, didati u posudu i izmeriti težinu na vagu. Doliti vodu do 700 ml težine. Odvojiti malo tecnosti i umešati gustin, od ostataka vocne kaše sa šecerom staviti na vatru da prokljuca. Zatim kada provri vocna kaša, dodati pripremljenu mešavinu sa gustinom. Ukuvati na laganoj vatri fil od malina dok se ne zgusne.

Fil od jogurta. Želatin pripremiti prema uputstvu. Kesicu želatina dodati oko 5 kašika vode i ostaviti da nabubru. Nabubreli želatin otopiti na tihoj vatri (ne sme da provri). Mikserom umutiti jogurt sa šecerom pa dodati otopljeni želatin. Umutiti slatku pavlaku, pa umešati umuceni jogurt sa želatinom.

Finalni deo. Koru vratiti nazad u kalupu. Kore preliti šecernim previvom (staviti vodu i šecer da provri). Fil od malina podeliti na dva dela. Jedan deo fila od malina ravnomerne rasporediti po kori. Zatim polovinu fila od jogurta preko malina rasporediti. Opet kora, pa fil od malina, zatim na kraju fil od jogurta. Kolac ostaviti u frižideru na nekoliko sati da odstoji i ohladi se kako bi se stegao. Hladan kolac seci na parcad i služiti.

Savet

Prijatno!