

Kupina ledene kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikegustina
- 2 kašikeulja
- 1 dlmleka

Vanila fil:

- 1 lmleka
- 4 jajeta
- 6 kašikašecera
- 3 kašikegustina
- 6 kašikebrašna
- 1 prsohvatsoli

Kupina fil:

- 300 mlslatke pavlake
- 200 gkupina

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca, a potom i umutiti u cvrst šam postepeno dodajuci šecer. Postepeno dodavati žumanca i ulje u tankom mlazu, neprekidno muteci mikserom. Na kraju dodati brašno i gustin, pa polako promešati varjacom. Smesu izliti u tepsiju premazanu uljem i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru izbockati cackalicom i poprskati mlekom.

U mleko dodati umucena žumanca sa 4 kašike šecera, so, vanilu, brašno i gustin, te umutiti žicom. Zagrevati na umerenoj temperaturi povremeno mešajuci dok ne prokljuca, a potom neprekidno mešati dok se ne zgusne. Belanca umutiti u cvrst šam, postepeno dodajuci 2 kašike šecera.

Vrucu smesu sa žumancima sjediniti sa šamom od belanaca i polako promešati varjacom. Vruc fil prelići preko kore i poravnati, pa ostaviti da se stegne.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, a zatim postepeno dodavati kupine neprekidno muteci mikserom dok se ne dobije ujednacena smesa. Fil od malina premazati preko ohlaenog fila od vanile.

Dekorirati kupinama, seci na kocke i poslužiti.

Savet