

Kolac sa kupinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 5 **kašika**ulja
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Fil I:

- 500 **g**kupina
- 600 **ml**vode
- 12 **kašika**šecera
- 2pudinga od vanile

Fil II:

- **300 g**šlaga
- **1**kisela pavlaka
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**kremfiksa
- mleko (ili voda)

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz povremeno dodavanje šecera. Dodati jedno po jedno žumance, ulje i brašno sa pecivom. Sve sjediniti i sipati u pleh, preko pek papira, da se pece, na temperaturi od 180 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se prohladi, prevrnuti na sto, skloniti pek papir, pa ponovo vratiti koru u pleh.

Fil 1: Od 600ml vode odvojiti 100 ml, da se razmuti puding, a preostalu vodu, zajedno sa šecerom i kupinama staviti da provri. Kada provri kupine malo sa viljuškom izgnjeciti i dodati razmuceni puding. Skuvati krem. Vrelo preliti preko pecene kore. Ostaviti da se ohladi.

Fil 2: Šlag umutiti sa mlekom (ili vodom), prema uputstvu na kesici, uz dodatak kremfiksa i šecera u prahu. Dodati kiselu pavlaku, sve sjediniti i premazati preko ohlaenog kolaca. Staviti u frižider da se dobro ohladi, pa poslužiti.

Savet