

## *Kolac sa malinama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašikagustina
- 3 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašicicearome od vanile
- 160 mlulja

#### **Vanila krem:**

- 600 mlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 4 kesicevanilinog šecera
- 300 gprah šecera
- 500 gmaslaca (ili margarina)

#### **...i još:**

- 2 pakovanjamalina
- 2preliva za kolace
- 1ekstrat od malina

## Priprema

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem šecera. Dodati žumanca i umutiti penastu masu. Sipati ulje i sve sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna, gustina, kakaoa i praška za pecivo. Sipati aromu od vanile. Sve sjediniti i izruciti u pleh, preko pek papira, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 150 stepeni. Uzeti veci pleh da bi ispeceno testo bilo debljine 0,5cm.

Vanila krem: Od 600ml mleka uzeti malo i razmutiti 2 pudinga od vanile. Ostatak mleka zajedno sa vanilinim šecerom staviti da prokljuca. U prokljucalo mleko staviti razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. Preko skuvanog pudinga staviti providnu foliju, direktno na površinu, pa staviti da se ohladi. U ohlaeni puding umešati mešavinu penasto umucenog maslaca (margarina) sa 300g prah šecera. Umutiti da postane penasti krem.

Da bismo postigli željenu visinu kolaca, modlice obložiti jacom plastikom.

Modlicama iseci ispecenu koru (treba da imamo duplo korica od kolicine modlica, pošto ide donja i gornja korica )

Svaki iseceni krug kore obmotati plasticnom folijom preko navuci metalni kalup i pripremiti za filovanje.

U tako pripremljene kalupe u krug testa poreati oceene maline.

Kada sve kalupe sa testom obložimo sa malinama onda preko toga rasporedimo pripremljeni fil. Preko fila stavitmo jos jednu taknu, okruglu koricu.

Preko tako pripremljenog kolaca poreamo gusto isceene maline. Preliv za kolace pripremimo prema upustvu sa kesice uz dodatak arome od malina. Sa pripremljenim prelivom prelijemo svaki kolac i ostavimo u frižider do narednog dana.

Narednog dana pažljivo sklonimo metalni obruc, zatim plasticnu folliju (lako se skida) i uživamo u ukusu i izgledu pripremljenog kolaca.

## Savet