*Kupa *Snowball**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **125 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **1 čaša**soka od narandže
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil od voca:

- **300 g**malina
- **nekoliko kašika**šecera

Za premazivanje:

- **1 kesica**želatina
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **50 g**šecera
- **1 čaša**soka od narandže
- **300 ml**mleka
- **400 ml**slatke pavlake

Za posipanje:

- **nekoliko kašika**šecera u prahu

Priprema

Izmešati jaja sa šecerom, uljem, sok od narandže i mutiti. Brašno pomešatis, a praškom za pecivo i pomešati sa umucenim jajima. Testo sipati u kalup za torete i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi.

Koru izdubiti 1 centimetar i oko ivica. Drugi deo kore izmrviti i ostaviti sa strane. Izdubljenu koru premazati malinama i posuti ih šecerom (može i džem od malina).

Potopiti želatin, omešati prah za puding sa šecerom i sokom od narandže. Staviti mleko da se kuva, i izmešani prah za puding umešati u mleko i kuvati. Posudu skinuti sa vatre. želatin ocediti i rastopiti u vrelom pudingu. Ostavite da se puding ohladi. Kada se puding ohladi umutite pavlaku i sve zajedno promešajte. Krem premazati u obliku kupe preko malina.

Kupu prekriti izmrvljenom korom i ostavite da se ohladi.

Kada se dovoljno stegne bogato je posuti šecerom u prahu.

Seci i služiti.

Savet