

# **Malina upavci**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Patišpanj:**

- **8**jaja, odvojeno belance i žumance
- **2**žumanca
- **190 g**šecera
- **80 g** brašna
- **40 g**gustina
- **40 g**istopljeng ohladjenog putera
- **1**kašicicavanile
- **100 g** rendanog kokosa

### **Sos od maline:**

- **30 g**neslanog putera
- **4**kašikežele u prahu sa ukusom maline
- **2**šolješecera u prahu
- **500 ml**pavlake

## **Priprema**

Predgrej rernu na 180°C. Namasti pleh 30x18cm. Miksamo 10 žumanaca i 90 g šecera, dok dobije lepu svetlu boju. Premestimo u vecu ciniju i prosejemo brašno i gustin i promešamo. Umešamo puter. Ulupamo belanca sa ostatkom šecera i vanilom. Umešamo polovinu šne u smesu sa žumancima. Zatim umešamo i ostatak šne. Sipamo u pleh. Pecemo 15 minuta. Izvadimo iz rerne i pokrijemo krpom.

Pravimo spoljni fil od maline. Stavimo puter i žel u prahu u ciniju, prelijemo sa 250 ml vrele vode. Prosejemo šecer u prahu i mešamo dok ne dobijemo glatku masu. Ostavimo sa strane da se мало охлади. Rasecemo patispan na koliko kocki želimo i stavimo ga u fil., pa u rendani kokos. Spajamo sa filom od šлага u sredini.

Ja sam punila ceo patišman, vi možete prvo seci na kocke.

### **Savet**

Od svih kolaa koje smo prvi put jeli ovde, najomiljeniji moga tate, a ni ostali nismo ravnodšni na taj, su ovi Malina upavci. Mek patišman, punjen sa šlagom i omotan u sos od maline i rendani kokos. mmmm Umesto šлага možete koristiti džem, a umesto maline možete koristiti sos od okolade.