

Maline u caši sa sladoledom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- 1 kesicavulin ſecera
- 3 kaſike ſecera
- 2 kaſikebrašna

Za fil I:

- 1 kesicapudinga od slatke pavlake
- 2 kaſike ſecera
- 5 dlmleka
- 50 gmargarina

Za fil II:

- 300 g malina
- 4 kaſike ſecera
- 1 kesica želatina

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** umucenog sladoleda (po izboru)
- **1 kesica** umucenog krem šлага (po izboru)
- **8 kašicica** slatkog (po izboru)

Priprema

Za koru: Umutiti penasto belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodavati jedno po jedno žumance, neprestano muteci, a na kraju umešati lagano i brašno. Ispeci koru u plehu obloženom pek papirom 20 minuta na 180 C. Ostaviti da se ohladi, pa cašom izvaditi krugove i poreati u cinije, a ostatak kore izdrobiti.

Za fil I: Skuvati puding u zaslaenom mleku, pa ga ohladiti, a zatim umutiti sa margarinom. Na krugove naneti i rasporediti po kašiku fila.

Preko belog fila naneti komadice kore.

Za fil II: Prokuvati maline sa šecerom, pa kada pocne da se zgušnjava, umešati želatin pripremljen prema uputstvu. Kada se malo prohladi, naneti kašikom fil preko izdrobljenih kora i ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Pred služenje, dodati šlag, sladoled i slatko i ukrasiti po želji.

Savet