

## *Maline u caši sa sladoledom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 1 kesica vanilin šećera
- 3 kašike šećera
- 2 kašike brašna

#### **Za fil I:**

- 1 kesica pudinga od slatke pavlake
- 2 kašike šećera
- 5 dl mleka
- 50 g margarina

#### **Za fil II:**

- 300 g malina
- 4 kašike šećera
- 1 kesica želatina

## Za ukrašavanje:

- **1 kesica** umućenog sladoleda (po izboru)
- **1 kesica** umućenog krem šlaga (po izboru)
- **8 kašičica** slatkog (po izboru)

## Priprema

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

Za fil I: Skuvati puding u zaslaženom 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 šećerom, pa kada počne 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