

Kolac sa malinama (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašika šecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil sa malinama:

- 500 gmalina
- 500 mlvode
- 300 g šecera
- 2 kesice pudinga od maline

Za vanila fil:

- 1 l mleka
- 9 kašika šecera
- 3 kesicepudinga od vanile
- 125 gmargarina

I još:

- 200 g šlag krema

Priprema

Kora: Belanca umutiti mikserom u cvrst sneg. Dodati 5 kašika šecera i mutiti još malo, dok se šecer ne otopi. Zatim dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti. Masu izliti u pleh, podmazan uljem i posut brašnom. Peci oko 20 minuta na 200 C.

Fil sa malinom: U šerpu sipati 3 dl vode i 300 g šecera. Staviti da se kuva. Kada provri dodati maline (ja sam koristila maline iz zamrzivaca). Kuvati 10-tak minuta na tihoj vatri. Posebno razmutiti puding od maline u 2 dl vode i sipati u šerpu sa malinama. Kuvati dok se ne zgusne (oko 5 minuta). Topao fil preliti preko kore i ostaviti da se ohladi.

Vanila krem: 700 ml mleka zasladiti sa 9 kašika šecera i staviti da provri. U preostalih 300 ml mleka rastvoriti puding od vanile, sipati u provrelo mleko i ukuvati. Ostaviti da se prohladi. Posebno umutiti 125 g margarina i sjediniti sa mlakim pudingom. Ovaj fil staviti preko fila od maline.

Umutiti 200 g krem šlaga sa kiselom vodom i njime završiti kolac.

Savet