

Kolac sa malinama (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil sa malinama:

- **500** g malina
- **500** ml vode
- **300** g šecera
- **2** kesice pudinga od maline

Za vanila fil:

- **1** l mleka
- **9** kašika šecera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **125** g margarina

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 šлага sa kiselom vodom i njime završiti kolac.

Savet