

Malina kolac (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za bistvit:

- 3jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praska za pecivo

Za preliv biskvita:

- **200 g**izgnjecenih malina
- **3 kašike**šecera

Za beli fil:

- **700 g**malina
- **500 ml**slatke pavlake
- **400 ml**kisele pavlake 20% mm
- **125 g**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina

Za ukrašavanje kolaca:

- **100 g** malina
- **1 kesica crvenog** preliva za kolace

Priprema

Biskvit: jaja umutiti sa šećerom, dodati ulje, prašak za pecivo i brašno. Masu sipati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta. Pleliva za biskvit: maline izgnjeciti viljuškom staviti šećer i kuvati 5 minuta ohladiti preliv. Na ohlaen biskvit staviti preliv od malina. Beli krema: kesicu želatinu potopiti sa 4 kašika vode i ostaviti da nabubri 10 minuta. Slatku pavlaku umutiti dodati kiselu pavlaku, dodati šećer u prahu. Zatim želatin rastopiti na laganoj vatri i umešati u beli fil, pa lagano varjacom umešati maline. Na biskvit sa prelivom od malina staviti beli krem. Na beli krem poredjati maline. Kesicu crvenog preliva za torte napraviti po uputstvu sa kesice i preliti preko malina. Prijatno.

Savet