

Malina kolac (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikeulja
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za preliv biskvita:

- 200 gizgnjecenih malina
- 3 kašikešecera

Za beli fil:

- 700 gmalina
- 500 mlslatke pavlake
- 400 mlkisele pavlake 20% mm
- 125 gšecera u prahu
- 1 kesicaželatina

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 peći na 200 stepeni 15 minuta. Preliiva za biskvit: maline izgnjeciti viljuškom staviti šećer i kuvati 5 minuta ohladiti preliv. Na ohla?en biskvit staviti preliv od malina. Beli krema: kesicu želatina 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 crvennog preliva za torte napraviti po uputstvu sa kesice i preliti preko malina. Prijatno.

Savet