

Kremasti kolac sa malinama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanaca
- 150 gšecera
- 140 glešnika
- 60 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 50 mlulja

Za žuti fil:

- 7žumanaca
- 120 gšecera
- 500 mlmleka
- 2 kesicevanilin šecer
- 10 gželatina
- 100 gbele cokolade
- 400 mlslatke pavlake

Za fil sa malinom:

- 100 mlvode
- 100 gšecera
- 450 gmalina
- 10 gželatina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodati šećer. Kad se lepo umuti isključiti mikser pa dodati mleven lešnik, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Varjacom izmešati smesu i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Ohladiti. Pecenu koru preseći po dužini na dva dela. Žumanca i šećer izmiksajte da postanu beli. Zakuvati u mleko uz stalno mešanje.

Želatin prelijte sa hladnom vodom da nabubri. Kad je krem gotov skinuti sa vatre, sačekati malo da se prohladi pa dodati želatin. Okoladu polomite na kocke i dodajte vrućoj kremi. Mešati dok se ne otopi. Kad se krem ohladi, izmiksati pavlaku i dodati u kremu.

Maline kuvati sa vodom i šećerom oko 10 minuta. Želatin prelijte sa 3 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. U prohladeno voće dodati želatin. Obe kore namažite filom od malina dok je još topao i ostavite da se stegne. Žuti fil namažite preko fila od malina, stavite koru pa opet žuti fil. Posuti mlevenim lešnikom. Ohladiti. Uživati u prelepom ukusu. Prijatno!

Savet