

Vocni kolac sa malinom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 125 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gšecera
- 125 gjogurta
- 125 mlulja
- 1 kesicavanilin šecera
- Fil od malina:
 - 100 gšecera
 - 200 mlvode
 - 500 gmalina
 - 80 ggustina
- Preliv:
 - 3 kašikešecera
 - po potrebivode
- Fil od jogurta:
 - 800 mljogurta
 - 400 mlslatke pavlake
 - 100 gšecera
 - 1 kesicaželatina
 - 1 kesicavanilin šecera

Priprema

Za patišpanj. Umutiti jaja penasto sa šecerom i kesicom vanilin šecera. Mikserom neprekidno mutiti masu.

Zatim dodati masi ulje, jogurt, i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Kašikom masu lagano promešati. Sipati masu u pleh 30x35 cm obložen masnim papirom i peći na 180 C oko 30 minuta. Hladnu koru preseći na pola.

Fil od malina. Maline samleti u blenderu, dodati u posudu i izmeriti težinu na vagu. Doliti vodu do 700 ml težine. Odvojiti malo tecnosti i umešati gustin, od ostataka vocne kaše sa šećerom staviti na vatru da prokljuca. Zatim kada provri vocna kaša, dodati pripremljenu mešavinu sa gustinom. Ukuvati na laganoj vatri fil od malina dok se ne zgusne.

Fil od jogurta. Želatin pripremiti prema uputstvu. Kesicu želatina dodati oko 5 kašika vode i ostaviti da nabubru. Nabubrela želatin otopiti na tihoj vatri (ne sme da provri). Mikserom umutiti jogurt sa šećerom pa dodati otopljeni želatin. Umutiti slatku pavlaku, pa umešati umuceni jogurt sa želatinom.

Finalni deo. Koru vratiti nazad u kalupu. Kore prelići šećernim prelivom (staviti vodu i šećer da provri). Fil od malina podeliti na dva dela. Jedan deo fila od malina ravnomerno rasporediti po kori. Zatim polovinu fila od jogurta preko malina rasporediti. Opet kora, pa fil od malina, zatim na kraju fil od jogurta. Kolac ostaviti u frižideru na nekoliko sati da odstoji i ohladi se kako bi se stegao. Hladan kolac seci na parcad i služiti.

Savet

Prijatno!