

# Šnit kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Biskvit:

- 6jaja
- 180 gšecera
- 80 gbrašna
- 60 g gustina
- 60 gkakaoa
- 2 kašikemlake vode
- 1/2 kašiceprašak za pecivo

### Prvi fil:

- 3 dlmleka
- 1puding vanila
- 4 kašikešecera
- 125 gmaslaca

### Drugi fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 100 gšecera u prahu

### Ostalo:

- 300 gmalina

- **4 kašike** šećera
- **100 g** čokolade

### **Dekoracija:**

- **po potrebi** šlag

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati mlaku vodu, prosejano brašno sa gustinom, prašak za pecivo i kakaom i izmešati. Posebno umutiti u cvrst sneg belanca i polako dodavati u žumanca kašiku po kašiku i lagano špatulom sjediniti. Ispeci koru u plehu od rerene 40x40cm. Hladnu koru preseći na tri jednaka dela.

Puding i šećer izmešati, sipati u provrelo mleko i skuvati da se zgusne. Odmah dodati malu kašicicu maslaca i promešati. Posebno umutiti ostatak maslaca pa u njega postepeno dodavati ohla?en puding i dobro mikasti. Pavlaku umutiti sa prah šećerom. Maline lagano izgnjeciti viljuškom, posuti sa šećerom i ostaviti da pusti sok, procediti i sok sacuvati za prskanje sve tri kore. Posebno izrendati čokoladu. Pavlaku podeliti na dva dela. U jedan staviti maline i rendanu čokoladu.

Svaku koru poprskati sokom od malina i filovati naizmenicno filom od pudinga, filom od maline sa čokoladom i filom od pavlake. Pustupak ponoviti sa drugom korom, a trecu premazati ostatkom fila od maline. Gore staviti šlag i ukrasiti po svom izboru.

### **Savet**