

## Vocni coko kolac od malina



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **5** belanca
- **5** kašika šecera
- **1** kašika brašna
- **1** kašika jabukovog sirceta
- Fil od vanile:
- **400 ml** mleka
- **1** kesica pudinga od vanile
- **2** kašike gustina
- **4** kašike šecera
- Fil od čokolade:
- **400 ml** mleka
- **50 g** čokolade
- **1** kesica pudinga od čokolade
- **4** kašike šecera
- **2** kašike gustina
- **1** omekšali margarin
- **300 g** smrznutih ili svežih malina
- **150 g** čokolade
- **100 g** šecera
- **100 ml** slatke pavlake

### Priprema

Postepeno dodati šećer i umutiti belanca u čvrst sneg. Dodati brašno, lagano promešati. Sipati masu u obložen kalup 40x23cm. Peci u zagrejanjoj rerni na 180C oko 30 minuta. Pecenu koru izvaditi iz šporeta i odmah skinuti

papir sa kore.

Fil od vanile: Staviti na vatri posudu sa mlekom da provri. U manju posudu u mleku razmutiti mešavinu od jednog pudinga od vanile, 3 kašike šecera i 2 kašike gustina. U provrelom mleku umešati mešavinu pudinga od vanile, i kuvati uz neprekidno mešanje varjace, sve dok se puding masa ne ukuva i postane gusta.

Fil od cokolade: Mleko sa 50g cokolade staviti na vatri da se otopi i mleko provri. Tako?e razmutiti mešavinu pudinga od cokolade sa gustinom i šecerom. U provrelom mleku umešati puding od cokolade i kuvati iz neprekidno mešanje sve dok se puding masa ne postane gusta. Fil od cokolade skloniti sa vatre da se prohladi. Umutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu. Umucenu masu od margarina i šecera podeliti jednako u oba fila.

Mikserom sjediniti i izjednaciti masu fila od vanile sa umucenim margarinom sa šecerom. Tako?e sjediniti i drugi fil od cokolade sa umucenim margarinom.

Finalni postupak: U kalup u kojem se pekla kora, staviti koru od belanaca. Koru premazati filom od cokolade. Zatim po cokoladnom filu posuti smrznute maline ili sveže. Preko malina izruciti celu masu fila od vanile i premazati je ravnomerno. Glazuru od cokolade, otopiti cokoladu sa šecerom umešati slatku pavlaku u vrelu smesu, ali da ne provre. Toplom glazurom od cokolade preliti kolac. Kolac ohladiti na hladnom u frižideru da se stegne. Kolac seci na jednake kocke.

## **Savet**

U kola? se može dodati drugo vo?e osim maline, višnjje, kupine, jagode itd. Prijatno!