

Šuškavi kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8belanca**
- **300 gšecera**
- **1 kašicicasirceta**
- **1 prstohvat so**
- **300 mlslatke pavlake**
- **300 gmalina**

Priprema

Izmutiti belanca u cvrstu penu. Dodati prstohvat soli, jednu malu kašicu sirceta. Smanjiti brzinu pa postepeno malo po malo dodavati šecer i dobro umutiti, da se sve lepo sjedini.

Zagrejati rernu na 150 stepeni. Uzeti pleh od šporeta (60 cm). Staviti papir za pecenje i po njemu rasporediti smesu, lepo poravnati.

Rernu smanjiti na 100 stepeni i staviti koru da se suši. Treba da se suši od 90-120 minuta - zavisi od rerne.

Kada je kora gotova ostaviti da se ohladi. Izmutiti slatku pavlaku. Ohlaenu koru preseći po dužini na dva dela. Prvu koru premazati polovinom umucene pavlake i po njoj rasporediti pola kolicine malina. Preklopiti drugom korom i ponoviti postupak sa ostatkom pavlake i malina. Ostaviti u frižider da se dobro rashladi i onda servirati.

Savet

Kada pravite neki kola gde se koriste samo žumanca, a belanci vam ostanu onda je ova poslalastica idealna u takvim prilikama.Tako je i ova nastala, ostala su mi belanca od druge torte pa sam ih ovako iskoristila.