

Osvežavajuc vanil kolac sa kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jajeta
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanil šecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikemlevenih oraha

Vanil krem:

- 1 l mleka
- 3 kesicepudinga vanil fresh
- 10 kašikašecera
- 200 g margarina
- 5 kašikašecera u prahu

Kupina fil:

- 600 g kupina
- 300 ml vode
- 10 kašikašecera
- 100 g gustina

I još:

- **1 kesica** šlag pene/kreme
- **prema uputstvu** voda za mucenje

Priprema

Kora: Brašno, prašak za pecivo i mlevene orahe izmešati. U posebnoj posudi umutiti jaja, koja su prethodno bila na sobnoj temperaturi. Kad već budu penasto umucena, postepeno dodavati šećer izmešan sa vanil šećerom, i nastaviti sa mucenjem. Kad jaja budu cvrsto umucena, dodati im preostale suve sastojke i izmešati žicom za mucenje. U pleh staviti pek papir, pa preko njega preruciti smesu. Peci oko 15 minuta na 180 stepeni. Kad se ohladi, preliti je sa malo mleka.

Vanil krem: Izmešati prah za puding sa šećerom i dodati malo od litre mleka pa razmutiti da nema grudvica. Ostatak mleka uliti u šerpu i staviti da se zagreva. Kad iz mleka krene para, uliti razmucen puding i skuvati, pa preko šerpe staviti kesu i skloniti da se hladi. Posebno penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen margarin. Dugo mutiti mikserom da se lepo sjedini.

Kupina fil: Kupine dobro samleti u blenderu ili secku pa ih preruciti u šerpu i dodati polovinu navedene kolicine šecera, i staviti ih da se zagrevaju. Preostali šećer izmešati sa gustinom, pa dodati vodu i razmutiti. Kad se kupine zagreju, dodati im ramucen gustin i skuvati ih kao puding, pa skloniti da se prohlade.

Preko kore naneti vanil krem, pa preko njega mlak fil od kupina. Na kraju umutiti šlag penu i premazati gornji deo kolaca. Ostaviti da prenoci u frižideru da se stegne.

Savet

Pošto se voni fil stavlja mlak, najbolje je koristiti kalup, da se taj fil ne bi razlio. Prijatno! :)