

Punjeni trouglovi sa malinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** brašna
- **30 g** šećera
- **prstohvat** soli
- **100 g** krem sira (neslanog)
- **100 g** maslaca

Fil:

- **200 g** malina (svežih ili zamrznutih)

Preliv od malina:

- **100 g** malina
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** gustina

... i još:

- **2 kašike** mleka
- šećer u prahu

Priprema

Testo: U vanglicu staviti brašno, dodati šećer i so i promešati. Zatim dodati, omekšali, maslac i krem sir. Zamesiti testo. Testo mesiti dok ne prestane da se lepi za ruke. Umešeno testo prebaciti na radnu površinu (ne posipati je brašnom) i razviti u oblik kvadrata, 27x27cm. Razvijeno testo iseci na kocke, vel. 9x9cm.

Na svaku, isecenu, kocku rasporediti po nekoliko malina (prethodno dobro isceenih. Sok od malina sacuvati). Ivice testa premazati mlekom i preklopiti ih, po dijagonali, da se dobije oblik trougla. Krajeve testa pritisnuti viljuškom, da se, testo, ne bi otvaralo, prilikom pečenja.

Testo poreati u pleh, preko pek papira. Svaki trougao premazati sa mlekom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Potrudite se da kolac ostane bele boje. im donja strana, malo, porumeni, kolac je pecen (meni je trebalo, u mom šporetu, da se kolac ispece 15 minuta). Peceni kolac izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni kolac posuti šećerom u prahu.

Preliv od malina: Sok, koji je ostao od ceenja malina staviti u manju posudu (od soka odvojiti dve kašike, da se rastvori gustin). Dodati šećer i 100 g zamrznutih malina. Na srednjoj temperaturi kuvati, dok se maline odmrznu. Smanjiti temperaturu i kuvati, još, 2-3 minuta. Kuvane maline ispasirati (kroz vecu cetku za caj da bi ostao cist, gusti sok). Ispasirane maline vratiti, ponovo, na vatru. Gustin rastvoriti sa odvojenim sokom od malina. U provrelu smesu, na šporetu, sipati rastvoreni gustin i kuvati, uz neprekidno mešanje, dok se preliv ne zgusne. Ostaviti ga da se ohladi. Kolac možete, umesto posipanja šećerom u prahu, da ga prelijete sa prelivom od malina.

Recept sam videla u casopisu Bakina Peciva. Ja sam, samo, dodala preliv sa malinama...

Savet