

Kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pripremu kore:

- 5 belanaca
- 120 g šecera
- 1 kašika brašna
- 100 g mlevenih oraha

Za fil od malina:

- 500 g malina
- 2 pudinga od malina
- 100 ml vode
- 300 g šecera
- 200 ml vode

Za vanila fil:

- 700 ml mleka
- 5 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 150 g maslaca
- 150 g šecera
- 2 vanilin šecera

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **100 g** maslaca

Priprema

Za koru belanca umutite postepeno dodajući šećer.

Dodajte brašno i mlevene orahe i lagano promešajte.

Sipajte u pleh obložen papirom za pečenje veličine 20x30 cm.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Za fil od malina šećer i vodu stavite da vriju oko 3 minuta. Kada se šećer istopi dodajte maline i kuvajte neprestano mešajući oko 5 minuta.

Zatim dodajte puding od malina koji ste prethodno rastvorili sa 100 ml vode. Na tihoj vatri skuvajte fil.

Ostavite da se malo prohladi pa ga sipajte preko kore. Stavite u frižider dok pripremate fil od vanile.

Za fil od vanile od 700 ml mleka odvojite 150 ml i sjedinite sa žumancima i pudingom a ostatak mleka stavite sa šećerom i vanilin šećerom da provru. Kada to provri, sipajte mleko sa pripremljenim žumancima i kuvajte na umerenoj temperaturi dok se ne zgusne. Ohlaeni fil umutite sa maslacem.

Premažite preko fila od malina.

Za glazuru od cokolade sve sastojke istopite na pari pa prelijte preko kolaca.

Ostavite da se kolac ohladi i stegne pa ga isecite na kocke i poslužite.

Savet