Krem kolac sa malinama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mekog brašna
- **200 g**maslaca
- **70 g**šecera
- **5**žumanaca
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera

Fil:

- **5**belanaca
- **150 g**šecera
- **6 kašika**ulja
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **1 kesica**vanilinog šecera

... i još:

- **1/2 kg**malina

Priprema

Kora: U vanglicu staviti brašno, dodati šecer i prašak za pecivo. Promešati kašikom. Zatim ubaciti, tanko,

iseceni maslac. Rukama maslac sjediniti sa brašnom, u mrvicastu strukturu. U pocetku to ide malo teže, pa kako se maslac zagreva pod prstima tako se i vezuje za brašno.

Zatim dodati kiselu pavlaku, vanilin šecer i žumanca. Zamesiti testo. Testo prebaciti na radnu podlogu i podeliti ga na dva dela. 2/3 testa umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider, a 1/3 testa, takoe umotati u providnu foliju, i ostaviti u zamrzivac. Oba testa treba da odstoje pola sata, u frižideru i u zamrzivacu.

Fil: Belanca staviti u dublju vanglicu i mikserom ih umutiti, u cvrsti šne. Postepeno dodavati mešavinu šecera i vanilinog šecera i nastaviti sa mucenjem. Zatim dodati ulje, pa ga kašikom sjediniti sa belancima. Na kraju, iz dva puta, dodati puding i, takoe, kašikom dobro sjediniti, da nema grudvica.

Uzeti pleh za pecenje, vel. 35cm x 20cm. Stranice pleha premazati maslacem, a dno nije potrebno, jer je testo masno. Uzeti testo iz frižidera i oklagijom ga, malo, razvuci. Zatim ga prebaciti u pleh i rukama "utapkati" koru. Testo se vrlo lepo razvlaci.

Preko testa sipati fil i kašikom ga, ravnomerno, rasporediti po celom plehu. Tada izvaditi maline iz zamrzivaca, kao i trecinu testa. Maline rasporediti preko fila (znaci direktno iz zamrzivaca, ne odmrzavati ih), a preko malina krupno narendati izvaeno testo.

Kolac staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni - 20 minuta da se pece. Zatim smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci kolac do kraja (probati cackalicom da li je pecen. Meni je trebalo, u rerni sa ventilatorom, još 10 minuta).

Peceni kolac izvaditi iz rerne i ostaviti ga da se, potpuno, ohladi. Zatim ga iseci na kocke, posuti prah šecerom i poslužiti.

Recept sam videla na internetu (Kutak "Bakinog brašna").

Savet