

iz sa malinama bez glutena



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenih čajnih kolutica bez glutena
- **120 g** putera
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 ml** gaziranog soka pomorandže

Beli krem

- **400 g** maskarpone sira ili krem sira
- **1** slatka pavlaka
- **1** **čaš** kisele pavlake 20% mm
- **120 g** prah šecera
- **1** **kesica** želatina
- **50 ml** vode

Vocna glazura:

- **300 g** malina
- **7 kašika** šećera kristal
- **300 ml** vode
- **1** želatin sa 100 ml vode

Priprema

ajne kolutice samleti u seckalici, u zaseban sud umutiti puter sa šećerom u prahu dodati keksu i nastaviti sa mucenjem, sipati masi sok od pomorandže i dodati mlevene orahe. Oblikovati koru u plehu cijje se ivice vade i staviti koru u frižider da se steže dok se sprema beli krem. Beli krem: U plasticni sud sipati krem sir i kratko ga mikserom (5 sec) umutiti sa šećerom u prahu, posebno umutiti slatku pavlaku pa dodati masi krem sira pa umutiti postepeno dodavajući kiselu pavlaku. Rastopiti želatin u džezvi i to u 50 ml vode da nabubri, staviti ga kratko na ringlu da se blago zagreje pa ga dodati belom kremu uz mucenje. Izvaditi koru iz frižidera pa je premazati kremom i vratiti kolac da se hladi. Vocni preliv: 300 g malina staviti u blender i dobro izmiksati, u sud sipati sadržaj iz blendera naliti 300 ml vode i staviti šećer da se kuva. Kada provri skinuti sa vatre i kašikom skinuti svu penu koja se napravila kuvanjem, u zaseban sud (džezvu) u 100 ml vode staviti želatin i po istom principu kao kod belog fila ga pripremiti i dodati ga ukuvanim malinama mešajući kašikom. Izvaditi kolac iz frižidera i lagano kutlacom prelivati kolac vocem potom vratiti kolac da se hladi najmanje 4h.

Savet

Pre služenja prilikom vaenja kolaa, kola nožem odvojiti od stranica pleha koji se odvaja pa tek onda skinuti obru. Na primer ja praktikujem da obru kalupa stavim na vei tanjir i tako pravim iz da bi bilo praktinije prilikom seenja.