

iz sa malinama bez glutena



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenih cajnih 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** čašakisele pavlake 20% mm
- **120 g** prah šecera
- **1** kesica želatina
- **50 ml** vode

Vocna glazura:

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

Priprema

ajne kolutice samleti u seckalici, u zaseban sud umutiti puter sa šecerom u prahu dodati keksu i nastaviti sa mucenjem, sipati masi sok od pomorandže i dodati mlevene orahe. Oblikovati koru u plehu cije se ivice vade i staviti koru u frižider da se steže dok se spremi beli krem. Beli krem: U plasticni sud sipati krem sir i kratko ga mikserom (5 sec) umutiti sa šecerom u prahu, posebno umutiti slatku pavlaku pa dodati masi krem sira pa umutiti postepeno dodavajuci kiselu pavlaku. Rastopiti želatin u džezvi i to u 50 ml vode da nabubri, staviti ga kratko na ringlu da se blago zgreje pa ga dodati belom kremu uz mucenje. Izvaditi koru iz frižidera pa je premazati kremom i vratiti kolac da se hlađi. Vocni preliv: 300 g malina staviti u blender i dobro izmiksati, u sud sipati sadržaj iz bladera naliti 300 ml vode i staviti šecer 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 mešajuci kašikom. Izvaditi kolac iz frižidera i lagano kutlacom prelivati kolac vocem potom vratiti kolac da se hlađi najmanje 4h.

Savet

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