

Malina kocke (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **5** belanca
- **120 g** šecera
- **1 kašik** brašna
- **100 g** mlevenih oraha

Malina fil:

- **500 g** maline
- **300 g** šecera
- **200 ml** vode
- **2** pudinga od maline
- **100 ml** vode za puding

Vanila fil:

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

Čokoladna glazura:

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

Priprema

Patišpanj: Belanca umutiti postepenim dodavanjem šećera. Dodajte brašno i mlevene orahe i lagano promešajte. Sipajte u obložen pleh velicine 20x30 cm i pecite u zagrejanoj rerni na 200°C oko 15 minuta.

Fil od malina: Šećer i vodu stavite da vri oko 3 minuta. Kad se šećer istopio dodajte maline. Kuvajte neprestano mešajući oko 5 minuta pa dodajte puding iz kesice koji ste prethodno rastvorili u 100 ml vode. Na umerenoj temperaturi skuvajte fil. Fil malo prohladite pa sipajte u pleh preko patišpanja. Stavite u frižider dok pripremate fil od vanile.

Vanil fil: Od mleka odvojte 150 ml i sjedinite sa žumancima i pudingom. Ostatak mleka stavite sa šećerom i vanilom da provri. Kada provri, sipajte mleko sa pripremljenim žumancima i kuvajte na umerenoj temperaturi dok se ne zgusne. Ohlaćen fil umutite sa maslacem. Premažite preko fila od malina.

Čokoladna glazura: Sve sastojke istopite na pari pa prelite preko kolaca.

Ostavite da se kolac ohladi i stegne pa ga isecite na željenu parčad.

Savet