

## **Malina kocke (4)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **5**belanca
- **120** gšecera
- **1** kašikabrašna
- **100** gmlevenih oraha

#### **Malina fil:**

- **500** gmaline
- **300** gšecera
- **200** mlvode
- 2pudinga od maline
- **100** mlvode za puding

#### **Vanila fil:**

- **700** mlmleka
- 2pudinga od vanile
- **5**žumanaca
- **150** gmaslaca
- **150** gšecera
- 2vanilin šecera

### **okoladna glazura:**

- **200 g** cokolade
- **3 kašikeulja**
- **100 g** maslaca

### **Priprema**

Patišpanj: Belanca umutiti postepenim dodavanjem šecera. 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: Šecer i vodu stavite da vri oko 3 minuta. Kad se šecer 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 prohладите 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 šecerom i vanilom da provri. Kada provri, sipajte mleko sa pripremljenim žumancima i kuvajte na umerenoj temperaturi dok se ne zgusne. Ohlaen fil umutite sa maslacem. Premažite preko fila od malina.

okoladna glazura: Sve sastojte istopite na pari pa prelite preko kolaca.

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

### **Savet**