Minjoni sa malinama

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **2 kašike**ulja
- **4 kašika**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera

Za I fil:

- **200 g**malina
- **2 kašike**šecera
- **5 g**želatina

Za II fil:

- **200 ml**mleka
- **25 g**gustina
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**šecera
- **50 g**margarina
- **100 g**krem šlaga

Priprema

Jaja sjediniti sa šecerom i vanilin šecerom pa penasto umutiti. Iskljuciti mikser pa dodati ulje i brašno. Lagano promešati i izliti smesu u pleh od elektricnog šporeta koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko desetak minuta. Koru ohladiti i po dužini preseci na 3 dela da se dobiju tri kore.

Za prvi fil je potrebno da želatin prelijete sa 2 kašike tople vode i ostaviti na nabubri. Maline kuvati sa šecerom na tihoj vatri oko 5 minuta, sklonite sa šporeta,pustite da se par minuta prohladi, pa umešajte nabubreli želatim. Mešati da se sjedine sastojci, mlak fil podeliti na dva dela i isipati na dve kore. Poravnati nožem, pustiti da se ohladi.

Za drugi fil je potrebno da gustin razmutite sa malo mleka, a ostatak mleka pomešate sa šecerom i vanilin šecerom, stavite da provri, pa zakuvajte gustin. Fil ohladiti. Margarin izmiksajte penasto, dodajte hladan fil i krem šlag. Sve sjedinite mikserom i premažite kore. Trecu koru ne mazari. Kolac dobro rashladiti pa seci na željene kocke.

okoladu otopiti sa uljem na pari pa preliti svaku kocku, pustiti da malo cokolada pada niz ivicu kolaca.Posuti cokoladnim ljuspicama, dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet