

Kremasti kolac sa malinama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **250 g** margarina sa ukusom vanile
- 5 žumanaca
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 5 belanaca
- **10 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **4 kašike** ulja
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake

Ostalo:

- **300 g** svežih malina
- **2 kesice** vanilin šećera

Priprema

Uključiti rernu na 180 stepeni. U odgovarajućoj posudi sjediniti brašno, na sitno isecan margarin (na listice), dodati žumanca, šećer i prašak za pecivo pa rukamo umesiti glatko testo.

Odvojiti 300 g testa, podeliti ga u 3 manje loptice i ostaviti na pola sata u zamrzivac. Ostatak testa staviti u najlon foliju i ostaviti pola sata u frižider.

Za fil umutiti belanca, dodati im šećer i vanilin šećer, umutiti cvrst sneg. Skloniti mikser, dodati puding prah i ulje, pa rukno polako kašikom sjediniti. Pripremiti maline ili neko drugo voće, ja sam pravila i sa kupinama.

Pleh (dimenzija 30x20 cm) u kojem će te peci koru malo pobrašnjaviti. Izvaditi testo iz frižidera i nežno ga razvuci, prebaciti u pleh pa ga rukamo utapkati.

Preko kore sipati smesu od belanaca, rasporediti maline i na kraju odgore krupno narendati testo iz zamrzivaca, posuti dve kesice vanilin šećera.

Peci 30 minuta na 180 stepeni.

Po završetku kolac prekriti aluminijumskom folijom, krpom i ostaviti da se ohladi.

Kolac je teško sece vruć, hoće da se raspada jer je smesa kremasta. Najlepši je dobro ohlaćen jer su onda belanca vazdušasta.

Savet

Prijatno!