Oblak kocke sa malinama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **100 g**putera ili margarina
- **30 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3**žumanceta
- **200 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za beze koru:

- **3**belanceta
- **150 g**šecera
- **1 kašika**soka od limuna
- **2 kašike**gustina

Za fil od malina:

- **600 g**malina (koristim zamrznute)
- **4 dl**vode
- **5 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od maline

Za beli fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**kisele pavlake
- **100 g**bele cokolade

Za preliv:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **25 g**putera ili margarina

Priprema

Napraviti prhko testo. Umutiti 100 gr putera sa šecerom u prahu, 1 vanilin šecerom, dodati 3 žumanca, dobro umutiti i dodati brašni i prašak za pecivo. Zamesiti testo uviti u providnu foliju i ostaviti da stane 1 sat u frižideru. Odstajalo testo tanko razvaljati na papir za pecenje velicine 25x 35 cm, izbockati viljuškom i peci na 180 stepeni 8-10 minuta. Umutiti 3 belanceta sa 150 gr šecera, dodati 1 kašiku soka od limuna i 2 kašike gustina. Masu staviti na papir za pecenje velicine 25 x 35 cm. Peci na 100 stepeni 1 sat.

Fil od malina: U posudu staviti 600 gr malina, 2 dcl vode i 5 kašika šecera. Kuvati dok se šecer ne istopi. Umutiti 3 pudinga od maline sa 2 dcl vode, dodati u kuvane maline i sve skupa kuvati dok se ne zgusne i toplo staviti na pecenu koru od prhkog testa i ostaviti da se ohladi.

Umutiti 500 ml slatke pavlake, dodati 100 gr istopljene bele cokolade i 250 gr kisele pavlake. Masu staviti preko malina. Preko malina pecenu hladnu beze koru. Na tihoj vatri istopiti mešajuci 200 ml slatke pavlake, 25 gr putera i 200 gr cokolade (masa ne sme da provri), prohladiti i preliti preko beze kore. Ohladiti kolac i seci na kocke.

Savet