

Kolac sa malinama (2)

Sastojci

Biskvit:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 500 g malina
- 1/2 l vode
- 300 g šecera
- 2 pudinga od maline

Krem:

- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 5 kašika šecera
- šlag (po želji za ukrašavanje)

Priprema

U posudi umutiti jaja sa šecerom, polako dodavati brašno i prašak za pecivo, sipati u pleh podmazan mašcu i nabrašnjjen. Peci (oko 20 minuta na 200 C).

U posudu sipati 3 dl vode i 300 g šecera. Staviti da se kuva. Kada provri stavi maline. Mešajte na tihoj vatri. Posebno razmuti puding od malina sa 2 dl vode, pa sipati u šerpu sa malinama i kuvati, dok se ne zgusne. Topao fil preliti preko biskvita, ostavi da se ohladi.

Puding od vanile razmuti sa malo mleka i 5 kašika šecera, pa zakuvati u preostalom mleku (ohladiti).

Posebno umutiti margarin i sjediniti sa ohladjenim pudingom. Premazati preko fila. Ukrasiti po želji šlagom.

Vrlo je lak za spremanje, a jako je nežan sa ukusom. Na prvi zalogaj, ja sam se zaljubila u njega.

Ukus ne mogu docarati, ali sam se potrudila oko dekoracije:) Probajte.