

Kolač od malina



Pravi ljetni kolač koji osvježava u ovim vrućim danima .
Kombinacija malina , pudinga i keksa je pravo ludilo .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

3 jaja

3 žlice vruće vode (ne kuhane)

150 g šećera

Aroma od limuna (pola bočice) ili limunovu koricu

80 g brašna

80 g gustina

50 ml limunovog soka

2 žličice praška za pecivo

100 ml ulja

SASTOJCI ZA VOĆNI FIL :

600 ml mlijeka

3 vanilije pudinga

750 g smrznutih malina (odmrznuti prije konzumacije)

150 g šećera

DRUGI FIL :

300 ml slatkog vrhnja

500 g mascarpone sir

1 žlica vanilije paste ili arome

120 g šećera u prahu

1 kremfix

DODATNI SASTOJCI :

240 g petit keksa

Mlijeko (za umakanje keksa)

POSTUPAK ZA BISKVIT :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

2 . podmazati i pobrašniti tepsiju (38 x 25 x 7 cm) ...

3 . u posudu staviti jaja , šećer , aromu i vodu te sve dobro umutiti ...

4 . uz lagano ali stalno miksanje , dodavati u tankom mlazu ulje i limunov sok ...

5 . u smjesu prosijati brašno , gustin i prašak za pecivo , te sve samo na kratko i lagano sjediniti mikserom ili ručno ...

6 . smjesu izliti u kalup te ga peći u prethodnoj zagrijanoj pećnici cca . 20 – 25 minuta ...

KAD SE KOLAČ IZVADI IZ PEĆNICE , TEK SE ONDA PRIPREMA FIL !!!

PRIPREMA ZA VOĆNI FIL :

1 . u 200 ml mlijeka razmutiti puding ...

2 . šećer i ostatak mlijeka staviti u lonac kako bi mlijeko prokuhalo ...

3 . kad mlijeko prokuha uz stalno i brzo miješanje dodati puding te ga kuhati dok se ne zgusne ...

4 . u skuhani i vrući puding odmah dodati maline te sve dobro sjediniti ...

5 . fil staviti na topli biskvit te ga poravnati ...

6 . keks na kratko umočiti u mlijeko te ga slagati na voćni fil ...

PRIPREMA ZA KREME :

1 . u posudu staviti mascarpone , šećer u prahu i vanilije pastu te sve nakratko samo sjediniti ...

2 . uz stalno miksanje , dodavati u tankom mlazu slatko vrhnje , te nastaviti mutiti ...

3 . pred sami kraj dodati kremfix te nastaviti mutiti kako bi dobili finu kremastu kremu ...

4 . na keks staviti i poravnati kremu od mascarpone , te žličicom praviti male udubine (**POGLEDAJ**

VIDEO) ...

5 . kolač ostaviti preko noći u hladnjak ...

NAPOMENA I SAVJETI :

U receptu se koriste zamrznute maline koje je najbolje odmrznuti prije korištenja .

Ako maline odmrznete njihov sok nemojte dodavati u puding ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri