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