

# 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