

Kremasti kolač sa malinama i vanilom

Voćni kolač u čiji ukus ćete se odmah zaljubiti!

25 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 180 Min.



Sastojci:

Pasta za crtanje:

25 g margarina
25 g šećera
45 g Dr. Oetker Gustin
1 belance
Dr. Oetker Boja za kolače crvena

Patišpanj:

6 jaja
6 kašika/e šećera
4 kašika/e brašna
3 kašika/e badem brašna
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
2 kašika/e ulja

Malina fil:

220 ml vode
250 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
450 g malina
20 g Dr. Oetker Gustin
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

Vanilin fil:

700 ml mleka
150 g šećera
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
175 g maslaca

1 Pasta za crtanje:

Na papir odštampane srca ili ih rukom nacrtajte. Stavite preko papir za pečenje. Margarin i šećer mikserom umutite. Dodajte belance i nastavite da mutite, a onda i gustin. Kada se smesa ujednačila, dodajte i boju.

Smesu sipajte u poslastičarsku kesu i iscrtajte srca po šablonu, a na papiru za pečenje. Prebacite u zamrzivač na 15-30 minuta.

2 Patišpanj:

U sud sipajte belanca i mikserom malo umutite da zapene, pa dodajte postepeno šećer neprestano muteći. Posebno sjedinite brašno i badem, pa prosejte. Promešajte da se smesa ujednači, pa dodajte aromu vanile i ulje.

Pripremite dva pleha 25 x 25 cm. Na dno jednog stavite papir za pečenje sa srcima, a na dno drugog čist papir za pečenje. Smesu podelite u ta dva pleha i pecite na 180°C oko 20 minuta ili zavisno od vaše rerne.

3 Malina fil:

U sud sipajte 120 ml vode, šećer i vanilin šećer. Stavite da se kuva pa dodajte maline i kuvajte oko 5 minuta, a onda štapićem mikserom usitnite. Posebno sjedinite 100 ml hladne vode, gustin i puding. Sipajte u smesu sa malinama i skuvajte fil. Sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi, povremeno mešajući.

4 Vanilin fil:

U sud sipajte 500 ml mleka, šećer i vanillin šećer. Stavite neka provri. Posebno sjedinite 200 ml hladnog mleka i puding. Sipajte u mleko i skuvajte fil. Pokrijte prijanjajućom folijom i ostavite da se ohladi na sobnoj temeperaturi.

Maslac umutite. Dodajte ohlađen fil i dobro umutite.

5 Na tacnu stavite patišpanj bez srca, pa premažite malina filom. Preko njega stavite fil od vanile, a onda i patišpanj sa srcima. Kolač ohladite.