

Rupičasti kolač sa čokoladom i malinama

Osvežavajući desert sa filom od malina i kremastim pudingom sa ukusom čokolade razveseliće nepca i najvećih sladokusaca.

18 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 3 jaja
- 100 g šećera
- 1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
- 900 ml mleka
- 80 ml ulja
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 180 g brašna
- 2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
- 600 g malina
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 2 kesice Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade

1 Patišpanj:

U sud sipajte jaja i malo izmiksajte, pa dodajte 150 g šećera i sve zajedno mikserom umutite. Sipajte 1 kašičicu arome vanile.

2 Dodajte 100 ml mleka, ulje i brašno koje ste prethodno sjedinili sa praškom za pecivo i prosejali. Sipajte u pleh veličine 20x30 cm koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Pecite na 200°C / 15 minuta.

3 Pečeni patišpanj izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi u plehu.

4 Fil od malina:

U blender stavite maline i 50 ml vode. Izblendajte, a zatim preručite u sud u kome nastavljate da kuvate fil. Dodajte 150 g šećera i vanilin šećer i kuvajte oko 10 minuta. U 200 ml mleka razmutite 2 kesice pudinga sa ukusom vanile i dodajte u maline. Nastavite da kuvate na umerenoj temperaturi do željene gustine. Ostavite 30 minuta da se prohladi.

5 U patišpanju napravite rupe uz pomoć vadilice semena iz paprike. Fil od malina sipajte u poslastičarsku kesu i napunite rupe.

6 Čokoladni fil:

U odgovarajući sud sipajte 600 ml hladnog mleka pa dodajte 2 kesice krem pudinga sa ukusom čokolade. Mutite mikserom pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje maksimalnom brzinom, 3 minuta. Ako želite slađi krem puding dodajte šećer u prahu po ukusu. Čokoladni krem sipajte preko patišpanja i po želji ukрасite ili samo pospite krupno rendanom mlečnom čokoladom. Ostavite da se ohladi pre služenja.

7 Bonus recept:

Deo patišpanja koji ste izvadili vadilicom semena paprike malo izmrvite. Dodajte ostatak fila od malina i promešajte da se sjedini. Od smese pravite kuglice i ostavite da se ohlade i stegnu. Nakon toga, istopite 200 g čokolade sa 2 kašike ulja i glazirajte bombice. U smesu možete dodati malo Dr. Oetker Arome ruma, koja će se savršeno slagati uz ove ostale sastojke.