

# Zaljubljeni kolač sa malinama

Neodoljiva kombinacija čokolade i malina u jednom kolaču.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



## Sastojci:

### Čokoladna baza:

150 g čokolade  
80 g maslaca  
3 jaja  
75 g šećera  
40 g mlevenih badema  
20 g pirinčanog brašna  
3 kapi ekstrakta badema  
1 prstohvat soli

### Sloj od maline:

0,5 kesice Dr. Oetker Želatina u listu beli gold  
200 g malina svežih  
250 ml slatke pavlake  
3 žumanca  
1 jaje (celo)  
70 g šećera + 1 kašika  
2 kašika/e soka od limuna  
0,5 kesice Dr. Oetker Čoko komadići

### Preliv od bele čokolade (opciono):

100 g bele čokolade  
40 ml vode  
80 g šećera  
50 ml mleka  
2 Listića Dr. Oetker Želatina u listu beli gold

### Dekoracija:

sveže maline  
Dr. Oetker Dekor Mix srca

## 1 Čokoladna baza:

Obložiti kalup 23x23 cm papirom za pečenje i ostaviti ga po strani. Istopiti na pari čokoladu i maslac. Umutiti žumanca sa šećerom dok ne dobiju svetlu boju.

Izliti čokoladu u žumanca zajedno sa mlevenim bademima, brašnom, aromom badema i prstohvatom soli i sjedniti smesu.

Belanca umutiti dok ne postanu čvrsta, pa ih malo po malo dodati u čokoladnu smesu i laganim pokretima sjediniti.

Prebacite smesu u pleh za pečenje i pecite do 20 minuta na 180 stepeni. Dobro ohladite koru pre filovanja.

## 2 Sloj od malina:

Pripremite želatin prema uputstvu sa pakovanja i ostavite po strani.

U manjoj šerpici skuvajte maline sa malo vode, kako biste dobili sirup od malina. Kada se raskuvaju, ostavite sirup po strani. Umotite slatku pavlaku sa kašikom šećera.

Na pari u metalnoj posudi umotite mikserom žumanca, jaje, šećer i sok od limuna. Mutite dok se smesa ne zgusne, skinite je sa pare i ubacite u nju ocedeni želatin i promešajte dok se ne rastopi. Izlijte u smesu sirup od maline, dobro sjedinite pa krenite sa dodavanjem slatke pavlake malo po malo dok sve dobro ne sjedinite. Izlijte fil preko čokoladne kore u kalup i ostavite na hladnom da se stegne (najbolje preko noći).

## 3 Preliv od bele čokolade:

Pripremite želatin prema uputstvu sa pakovanja.

U manjoj šerpi zagrejte vodu, šećer i mleko. Kada se šećer rastopi, isključite ringlu i ubacite u smesu ocedeni želatin i promešajte dok se ne istopi. U šerpu ubacite krupno naseckanu belu čokoladu i ostavite par minuta da se sama otopi. Ocedite dobijenu smesu i ostavite je da se prohladi na sobnoj temperaturi. Dobijenu smesu izlijte preko dobro ohlađene torte i ostavite je da se malo prohladi. Ona će ostati tečnija, ali će biti odlična podloga da preko nje pospete sirup od maline i napravite zanimljive šare.

Za ukrašavanje koristite sirup od maline, dekor mix srca i sveže maline.