

Vocne kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil sa ukusom vanile:

- **700 ml**vode
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **250 g**margarina sa ukusom vanile
- **1 kašičica**ekstrata sa ukusom vanile

Fil sa malinama:

- **450 g**malina
- **150 g**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **2**pudinga sa ukusom malina
- **200 ml**vode

Ostalo:

- **1 kg**posnog keksa
- **2 kesice**posnog šlaga
- čaj od kamilice

Priprema

Ideju za ovaj kolac sam videla na blogu Minjina Kuhinjica, samo što sam ja, kolac, pravila u posnoj varijanti.

Fil sa ukusom vanile: Od 700 ml vode odvojiti 200 ml, a ostatak staviti u dublju posudu. Dodati šećer i vanilin šećer, pa staviti na vatru, da provri. Sa odvojenom vodom rastvoriti puding iz kesica. U provrelu vodu sipati rastvoreni puding i, neprekidno mešajući, kuvati da se zgusne. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

U hladan krem dodati ekstrat od vanile i, penasto, umućeni margarin sa ukusom vanile. Mućenjem, dobro, sjediniti, dok se ne dobije penasti krem. Dobijeni fil podeliti na dva, jednaka, dela.

Fil sa malinama: Maline staviti da se odmrznu (sok koji maline otpuste sacuvati). Sok od malina staviti u mericu i dodati vode, da zajedno bude 200 ml tečnosti.

Maline staviti u blender, preliti sa 50 ml tečnosti (od 200 ml) i izblendati. Pripremljene maline izruciti u posudu, u kojoj ce se kuvati fil. Dodati šećer i vanilin šećer i kuvati, od momenta ključanja, deset minuta.

Puding od malina razrediti sa ostatkom tečnosti (150 ml), sipati u kuvanu smesu i, neprestano mešajući, skuvati fil. Fil prekriti providnom folijom i ostaviti pola sata, da se prohladi.

Na tacnu za tortu poreati 25 keksa (5x5), prethodno natopljenih u čaju, od kamilice. Preko naneti pola fila sa ukusom vanile. Ponovo poreati keks, pa rasporediti ceo fil sa malinama. Preko staviti keks i prekriti ga sa ostatkom fila od vanile. Staviti i zadnji red keksa.

Posni šlag umutiti prema uputstvu sa pakovanja (ja sam umesto obične vode koristila hladnu, gaziranu, vodu). Umućenim šlagom premazati ceo kolac (može da bude i torta) i ostaviti u frižider, najmanje dva sata.

Ohlaeni desert iseci na štanglice (kao kolac) ili na veće parčice (kao torta). Veoma ukusan desert, za koji, po ukusu, niko ne može da primeti da je posni desert.

Savet