

## Šuškavi kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 8 belanca
- 300 g šećera
- 1 kašičica sirceta
- 1 prstohvat so
- 300 ml slatke pavlake
- 300 g malina

### Priprema

Izmutiti belanca u cvrstu penu. Dodati prstohvat soli, jednu malu kašičicu sirceta. Smanjiti brzinu pa postupemo malo po malo dodavati šećer i dobro umutiti, da se sve lepo sjedini.

Zagrijati rernu na 150 stepeni. Uzeti pleh od šporeta (60 cm). Staviti papir za pečenje i po njemu rasporediti smesu, lepo poravnati.

Rernu smanjiti na 100 stepeni i staviti koru da se suši. Treba da se suši od 90-120 minuta - zavisi od rerne.

Kada je kora gotova ostaviti da se ohladi. Izmutiti slatku pavlaku. Ohlaenu koru preseći po dužini na dva dela. Prvu koru premazati polovinom umucene pavlake i po njoj rasporediti pola kolicine malina. Preklopiti drugom korom i ponoviti postupak sa ostatkom pavlake i malina. Ostaviti u frižider da se dobro rashladi i onda servirati.

## Savet

Kada pravite neki kola gde se koriste samo žumanca, a belanci vam ostanu onda je ova poslastica idealna u takvim prilikama. Tako je i ova nastala, ostala su mi belanca od druge torte pa sam ih ovako iskoristila.