Osvježavajuće voćne kocke s mandarinama

Sočan i lagan desert s kremom od milerama i šlaga izvrsna je poslastica dolaskom toplijih dana ili kao osvježenje nakon raskošnog ručka

Sastojci:

Biskvit:
- 200 g šećera
- 4 jaja
- 100 g maslaca
- naribana korica 1 veće naranče
- 100 g glatkog brašna
- ½ praška za pecivo

Preljev za biskvit:
- svježe cijeđeni sok od 2 naranče
- Krema s mileramom
- 400 g milerama
- 60 g šećera u prahu
- 500 ml slatkog vrhnja
- 1 žličica arome vanilije
- 1 želatina

Ostalo:
- 500 g očišćenih mandarina ili nekog drugog voća
- 1 prozirni preljev za torte

Priprema: Maslac otopite i ostavite sa strane da se malo ohladi. Bjelanjcima dodajte prstohvat soli i izmiksajte ih u čvrsti snijeg. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom. Dodajte otopljeni maslac pa još kratko sve izmiksajte. Dodajte naribanu koricu naranče, prosijano brašno i prašak za pecivo. Kuhačom izmiješajte smjesu tako da uklonite sve grudice, a zatim pomalo umiješajte snijeg od bjelanjaka.

Biskvitnu smjesu izlijte u veći kalup za pečenje (25x35 cm) koji ste namastili i pobrašnili. Biskvit pecite otprilike 15 minuta na 180°C. čačkalicom provjerite je li

pečen. Ohlađeni biskvit navlažite sa sokom od dvije naranče. Ako koristite konzervirano voće, za vlaženje biskvita umjesto soka od naranče možete koristiti sok od kompota.

Za pripremu kreme želatinu namočite u hladnoj vodi prema uputama na pakiranju, ostavite da nabubri pa otopite na laganoj vatri. Slatko vrhnje izmiksajte u mekani šlag. U zasebnoj zdjelici pomiješajte mileram, šećer u prahu, aromu vanilije i otopljenu želatinu. Smjesu ulijte u zdjelu s tučenim slatkim vrhnjem i lagano sve sjedinite.

Kremu nanesite preko ohlađenog biskvita. Preko kreme posložite svježe ili konzervirano voće po svom izboru. Ja sam koristila mandarine, a dio kolača je bio prekriven ananasom. Preko voća prelijte prozirni preljev za torte. Kolač dobro ohladite i poslužite.

Jannette Razum
Slatki svijet torti i kolača
WEB: www.slatkisvijet.com
Facebook: Slatki svijet