

Rođendan za djecu

# Kolačići od malina s kiselim vrhnjem



Recept: Ana Žontar Kristanc



**Vrijeme pripreme 20 minuta za 12 kolačića / Vrijeme pečenja: 17-19 minuta**

## Sastojci za kolačiće

- 2 jaja
- 260 grama brašna od pire
- 90 grama šećera
- Prstohvat soli
- 1 klinčić vanilije
- 1 vrećica praška za pečenje
- 1,5 dcl mlijeka
- 0,5 dcl suncokretovog ulja
- 36 malina (svježih ili smrznutih)
- 12 čajnih žlica kiselog vrhnja

## Sastojci za nadjev

- 200 ml slatkog vrhnja za mućenje
- 2 pune žlice kiselog vrhnja
- 1-2 žlice šećera

## Upute za pripremu

Brašno od pire i prašak za pecivo izmiješamo. Običnom šećeru dodamo sjemenke vanilije. V posudi za mjerenje odmjerimo ispravnu količinu ulja i mlijeka. U posudu za pečenje pogačice (mafine) stavimo papirnate košarice.

U dvije plastične posude odvojeno rasporedimo dva žumanjka i bjelance. Žumanjcima dodamo šećer i maleni prstohvat soli. Sadržaj zatim umutimo s električnim mikserom dok se volumen ne udvostruči, a smjesa postane svijetložute boje. Tada prilijemo izmjerene tekuće sastojke i presijemo suhe sastojke. Sastojke dobro premiješamo.

U svaku papirnu košaricu stavimo 1 žlicu smjese. Na nju položimo dvije maline kojima dodamo čajnu žličicu kiselog vrhnja. Maline zatim prekrijemo s punom žlicom pripremljene smjese. Košarice zatim stavimo u zagrijanu pećnicu na 180 °C za 17-19 minuta. Položimo ih na gornju trećinu pećnice.

Pečene kolačiće bez odlaganja skinemo iz posude za pečenje, te na taj način zaustavimo proces pečenja, a zatim ih ohladimo.

Vrhnje za mućenje mutimo do srednje čvrstine. Kada to postignemo, dodamo šećer i nastavimo s mućenjem dok ne postane čvrsto. Tada u smjesu polako umiješamo kiselo vrhnje.

Pripremljen nadjev stavimo preko kolačića, te ih ukasimo preostalim malinama.

Dober tek!

