



Ölz masleni toast

Grmada z malinami



Sestavine

300 g masleni toast 300 g
1 vaniljev strok
1 paket prah za vaniljev puding
750 ml mleka
100 g kristalnega sladkorja
1 paket vaniljevega sladkorja
3 rumenjaki

Za oblogo:

500 g malin
5 beljakov
140 g kristalnega sladkorja
maslo

Čas priprave

90 min

Pečico segrejte na 180 °C. Model za narastke (25 x 30 cm) premažite z maslom. Prepolovite vaniljev strok, izpraskajte sredico. Prašek za puding zmešajte s 100 ml mleka. Zavrite 400 ml mleka, sladkor, vaniljevo sredico in strok. Odstranite strok, dodajte mešanico za puding in med mešanjem skuhajte, da nastane gosta krema. Odstavite puding s štedilnika.

Preostalo mleko zmešajte z vaniljevim sladkorjem in rumenjaki. Popecite rezine toasta. Model za narastke obložite s polovico rezin za toast, nanje razmažite vaniljevo kremo, obložite s preostalimi rezinami za toast in prelijte z mešanico mleka in rumenjaka. Grmado pecite v pečici (srednja rešetka) pribl. 35 minut in vzemite ven. Pečico nastavite na žar peko.

Za oblogo preberite maline. Beljake s sladkorjem stepite v trd sneg in napolnite vrečko za okraševanje z zvezdastim nastavkom (Ø 8 mm). Grmado obložite z malinami in okrasite s snegom. Grmado zlatorjavo zapecite v pečici (zgornja rešetka). Vzemite ven in razdelite na porcije.