

okolino ploške



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **120** gšecera
- **120** gbrašna
- **1/2** praška za pecivo

Krema:

- **500** mlmljeka
- **100** gcokolina
- **150** gmaslaca

Priprema

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Žumanjke sa šecerom umutiti u pjenastu smjesu, a zatim umutiti bjelanjke u cvrst snijeg, dodati snijeg od bjelanjaka u žumanjke i na kraju dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Smjesu izliti u pleh i peci u zagrijanoj rerni na 180 C oko 25 minuta. Ohlaenu koru izrezati na kockice.

Mlijeko prokuhati i ohladiti na 60 C te dodati okolino i maslac. Miješati smjesu dok ne postane glatka. Kremu preliti preko narezane kore i lagano izmješati. Smjesu premjestiti u duguljasti cetvrtasti kalup oblikovati, te ostaviti na hlaenje. Ohlaen kolac premazati vrhnjem za šlag. Dekorisati po želji.

Savet

Idealan desert za djecu, toplo ga prepruujem :)