

## *Plazma krem kolac*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 100 mlulja
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Preliv za koru :**

- 1/2 l mleka

#### **Fil:**

- 200 g šlag krema od vanile
- 300 ml kisele vode
- 300 g mlevene plazme
- 2 kašike pavlake
- 2 kašikešecera u prahu

#### **Po površini kolaca:**

- 1 veci eurokrem blok

## **Priprema**

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti sneg i ostaviti na stranu. Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati ulje. Sjediniti. Brašno pomešati sa kakaom i pecivom, pa dodati u umucena žumanca. Na kraju dodati umucena belanca i kašikom sjediniti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 stepeni.

Ispecenu i ohlaenu koru preliti sa toplim mlekom.

Fil: Umutiti šlag krem sa kiselom vodom, uz dodatak šećera u prahu. U umuceni šlag dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Mikserom umutiti da se svi sastojci sjedine.

Fil naneti na koru i ravnomerno ga rasporediti. Po površini kolaca narendati euro blok

## **Savet**