

## **Brza plazma sa malinama**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **1 kg** šлага
- **400 g** kisele pavlake
- **3 dl** kisele vode
- **2 kesice** vanilin šecera
- **300 g** mlevene plazme
- **2 kutije** smrznutih malina (frikom)
- **200 g** cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Umutiti šlag sa kiselom vodom i 1 vanilin šecerom. Dodati pavlaku, promešati i podeliti na dva dela, odnos 60:40%.

U veci deo mikserom umutiti plazmu, u manji varjacom umešati maline i dodati vanilin šecer.

Prvo ide fil sa plazmom, pa sa malinama. Odozgo po želji može glazura od cokolade ili šlag.

### **Savet**

Vanil šeer ubacite po želji, ja ga ubacim da maline ne bi bile kisele. Prijatno ;-)