

Plazma desert



težina: **lako**

za: 7 osoba

време pripreme: **40 min**

Sastojci

oko-plazma smesa:

- 1 kesica šlaga
- 150 ml mleka
- 200 g mlevene plazme
- 50 g prah šećera
- 50 g čokolade

Puding smesa:

- 500 ml mleka
- 4 kašike šećera
- 1 kesica pudinga od vanile

Šlag smesa:

- 2 kesice krem šlaga od vanile
- 300 ml mleka

Dekoracija:

- **1 kesica**šlaga
- **125 ml**mleka
- **po želji**mini coko plazmice

Priprema

oko-plazma smesa: Umutiti šlag sa mlekom. Plazmi dodati prah šecer, izmešati pa dodati u umucen šlag i sve dobro sjediniti mikserom. okoladu otopiti i dodati u umucenu smesu pa sjediniti.

Puding smesa: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne.

Šlag smesa: Krem šlag umutiti sa mlekom.

Reanje: Na dno desertne čaše staviti po kašiku coko-plazma smese, zatim 2 kašike pudinga, na puding naneti 1 kašiku coko-plazma smese, pa 1-2 kašike šlaga i posuti sa 1 kašikom plazme.

Dekoracija: Šlag umutiti sa mlekom i odozgo naneti pomocu šprica. Dekorisati po želji sa mini coko plazmicama i rendanom cokoladom.

Savet