

oko plazma (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 12 **kašika**šecera
- 12 **kašika**mlevenih oraha
- 12 **kašike**brašna

Za natapanje kora:

- 500 **ml**cokoladnog mleka

Fil I:

- 300 **g**mlevene plazme
- 1 **velika** **čašapavlake**
- 250 **g**šecera u prahu
- 6 **kašika**šlaga

Fil II:

- **500 g**šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca u cvrst sneg pa polako dodavati 4 kašike šećer i mutiti dok se šećer ne istopi. Zatim dodavati jedno po jedno žumance, mutiti i dalje. Na kraju dodati 4 kašike oraha i 4 kašike brašna i lagano promesati. Peci 200 C. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

500 g šlaga umutiti na uobicajen nacin, od ovog šlaga odvaditi 6 kašika šlaga koje cemo dodati filu I.

Plazmu staviti u ciniju pa joj dodatu šećer, pavlaku i 6 kašika šlaga sve dobro sjediniti.

Filovati: Kora pa je natopiti sa cokoladnim mlekom - fil I - fil II - kora pa je natopiti sa cokoladnim mlekom - fil I - fil II - kora pa je natopiti sa cokoladnim mlekom - fil I - fil II.

Savet