

Plazma desert u caši



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

oko-plazma smesa:

- **1 kesica**šlaga
- **150 ml**mleka
- **200 g**mlevene plazme
- **50 g**šecera u prahu
- **50 g**cokolade

Puding smemsa:

- **500 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile

Šlag smesa:

- **1 kesica**krem šlaga od vanile
- **150 ml**mleka

Za posipanje:

- **100 g** mlevene plazme

Dekoracija:

- **1 kesica** šlaga

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 smemsa. Puding skuvati po uputstvu sa kesice sa 4 kašike šecera. Puding skuvati na kraju i malo ga prohladiti da se ne zgusne skroz.

Krem šlag umutiti sa mlekom.

Reanje. Na dno čaše staviti po kašičicu coko-plazma smese, zatim 2 kašike pudinga, na puding naneti 1 kašičicu coko-plazma smese, pa 1-2 kašičice šlaga i posuti sa 1 kašikom plazme. Odozgo naneti šlag.

Savet

Ostaviti malo da se ohladi. Ja sam pravila u vinske aše, jer nemam dezertne. Jako je ukusno i sito...Priyatno!!!