

## **Plazma koh (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- 3jajeta
- **10** kašika šecera
- **20** kašikahladnog mleka
- **3** kašike griza
- **300** gmlevene plazme
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavaniliin šecera

#### **Za preliv:**

- **1,1/2** l mleka
- **1** kašika šecera
- **4** kesice vaniliin šecera

### **Priprema**

Ugrejati rernu na 200 stepeni, a za to vreme razdvojiti belanca i penasto ih umutiti mikserom. Penasto umutiti žumanca dodajuci postepeno šecer, mleko, griz, plazmu, vanil šecer i prašak za pecivo. Na kraju kašikom dodati sneg od belanaca i polako varjacom promešati. Izliti u podmazan pleh ili vatrostalnu ciniju i peci 30 minuta.

Pre kraja pecenja ugrejati mleko sa šećerom i vanil šećerom. im izvadite iz rerne polako sipacom prelivati i staviti da se ohladi.

### **Savet**

Kola je savršen, probajte ga i vi!