

Socni plazma tart



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **10** kašika šecera
- **20** kašikamleka
- **5** kašikaulja
- **5** kašika brašna
- **5** kašikagriza
- **120** g mlevene plazme
- **1** kesicaprška za pecivo

Za preliv:

- **1200** ml mleka
- **3** kašike šecera
- **1** kesicavanilin šecera

Priprema

Mlevenu plazmu, brašno, griz i prašak za pecivo pomešajte u tanjiru. 20 kašika mleka pomešajte sa 5 kašika ulja. Sjedinite sastojke potrebne za preliv. Odvojite belanca od žumanaca. U belanca dodajte 10 kašika šecera i penasto umutite mikserom. Zatim dodajte žumanca i tecne sastojke pa muteci mikserom na najsporijoj brzini postepeno dodajte kašiku po kašiku, mešavine plazme, griza, brašna i praška za pecivo. Mutite dok se sastojci lepo ne sjedine.

Posudice za mini tart podmažite uljem i pospite sa prstohvatom griza.

Napunite ih pripremljenom smesom.

Pecite ih 17 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C. Izvadite ih iz rerne i svaki tart izbockajte viljuškom i prelijte sa 200 ml mleka pa vratite u rernu još 3 minuta. Služite hladno. Prijatno.

Savet

Pripremljena smesa dovoljna je za 6 mini posudica za tart. Ukoliko ih nemate možete je sipati u vatrostalnu iniju i posle služiti iseeno na kocke.