

Plazma Šarlota



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 6 kašikabrašna
- 6 kašika šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašike ulja
- 3 kašike vode
- 3 kašike mleka

Za fil:

- 1 mleka
- 2 pakovanjapudinga od vanile
- 1margarin
- 2 caše šecera
- 250 gmlevene plazme

Za dekoraciju:

- 1 pakovanje gumenih bombona (medvedici)
- 1 pakovanjegumenih bombona (zmije)
- 50 gplazma keksa (ili piškote)

Priprema

Promešati sastojke za koru, zatim je ispeci. Kora se pece 15-tak minuta na 200 stepeni. Ovi sastojci su dovoljni za dve kore.

Od litra mleka odvojimo 250 ml, sipamo sadržaj kesice pudinga od vanile, promešamo, dodamo ostatku mleka i skuvamo puding od vanile.

Skuvani puding treba fino da se ohladi, potom dodajemo jedan margarin, umutiti dobro mikserom.

Zatim dodajemo 250 g mlevene plazme i sve zajedno umutimo.

Koru premažemo polovinom fila, stavimo ponovo jednu koru, koju premažemo ostatkom fila. Poravnamo i dekorišemo po želji. Okolo stavimo plazma keks, a možemo koristiti i piškote.

Savet

Dekorirati možete po želji. Ja sam napravila plažu, ali ideja je bezbroj. :) Prijatno.