

Savršena poslastica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **150** gmlevene plazme
- **3** kašikehladnog mleka
- **80** gmaslaca
- **2** kašikešecera u prahu
- **3** kašikeeurokrema

Za fil:

- **250** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina
- **1**kisela pavlaka
- **50** mlhladne vode

Za dekoraciju:

- **100** gmlecne cokolade

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti maslac i šefer u prahu, dodati mleveni plazma keks, mleko i eurokrem, sve dobro sjediniti te smesu naneti u manji pravougaoni pleh. Za fil: Želatin razmutiti u hladnoj vodi i staviti na vatru samo da provri (2 minuta). Ostaviti da se prohladi 2 minuta. U odgovarajucoj posudi mikserom umutiti slatknu pavlaku i kiselu pavlaku, dodati ohlaen želatin i dobro umutiti mikserom. Smesu naneti preko kore od plazme.

Posuti rendanom mlecnom cokoladom. Ostaviti da se stegne te seci na kocke i poslužiti.

Savet