

Bela poslastica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** cokolade
- **50 g** bele cokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** plazme mlevene
- **100 g** margarina

Priprema

U ciniju staviti mlevenu plazmu, dodati 80 g otopljenog margarina i 20 g cokolade. Sve to lepo sjedini kašikom.

Zatim umutiti šlag od slatke pavlake i u nju dodati otopljenu belu cokoladu i otopljen margarin. Mikserom lepo umutiti.

Uzeti čaše i dole staviti plazmu utapkati rukom, preko staviti smesu od šlaga i bele cokolade, preko toga izrendanu menaž crnu cokoladu posuti, pa preko opet šlag.

Sve ponavljati dok imate fila, meni je ispalo tri cancela. Staviti u frižider da se stegne i prohladi.

Savet

Ukrasiti sa aronijom, okoladom, jagodama. Prijatno.