

Crveni euro



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevene plazme
- 300 g eurokrema
- 100 g pecenih lešnika
- 500 g višanja
- mleko
- šlag
- kisela pavlaka
- 50 g šecera u prahu

Priprema

U mlevenu plazmu dodati mleka toliko da dobije formu testa i da se može napraviti kora.

U okrugli kalup, staviti koru, premazati eurokremom i posuti pecenim mlevenim, lešnicima. Odozgo opet plazma, pa eurokrem. Na eurokrem poreati višnje.

U šlag umucen sa mlekom dodati pavlaku i šecer u prahu. Sipati šlag preko višanja... Prijatno!

Savet: sam kolac (bez šlaga) ne bi trebalo mnogo hladiti zbog eurokrema, najbolje je staviti prohladni šlag pred serviranje.