

## *Karamel plazma šubarice*



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 3 belanceta
- 1 žumance
- 3 kašike šecera
- 3 kašike mlevene plazme
- 2 kašike oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za kremu:**

- 80 g šecera
- 2,5 dlmleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1,5 dlmlečne slatke pavlake
- 3 prepune kašike mlevene plazme

#### **Za glazuru:**

- 2 pune kašike margarina
- 60 g čokolade po želji

### **Priprema**

Prvo pripremite karamel koji je osnova za dalju izradu kreme. Šecer stavite u šerpu i pustite da se lagano otopi.

Kad dobije finu karamel boju, preko njega sipate 1,5 dl mleka i na laganoj vatri kuvate dok se šećer ne otopi. U preostalih 1 dl mleka razmutite puding, pa ga ukuvajte u karamel. Sve vreme mešajte na laganoj vatri žicom. Kada se krem zgusne, sklonite sa vatre i umutite mikserom. Prekrijte prozirnom folijom kako se ne bi stvorila korica na filu. Dok se fil hladi pripremite biskvit masu.

Umutite 3 belanceta sa 3 kašike šećera, dodajte jedno žumance i još kratko umutite. Dodajte mešavinu brašna sa plazmom i 1/2 praška za pecivo. Lagano sjedinite silikonskom špatulom. U kalup za mafine stavite papirne korpice. Ravnomerno podelite biskvitnu masu i pecite 15 minuta na 200 C. Pecene kolace izvadite na žicu da se hlade. Posle 5 minuta pažljivo uklonite papirne korpice. Sasvim ohlaene kolacice isecite na pola.

Dovršite fil. Umutite slatku pavlaku i sjedinite je sa karamel kremom. Na kraju umešajte i mlevenu plazmu. Polovine kolacica premažite sa kremom i poklopite drugom polovinom. Premažite i spoljni rub, pa uvaljajte u mlevenu plazmu.

Filovane šubarice ukrasite cokoladnom glazurom. Možete koristiti po želji belu ili crnu cokoladu. U šerpici otopiti margarin, skloniti sa šporeta i odmah umešati izlomljenu cokoladu.

## **Savet**

Ukoliko mislite da se neete izboriti sa pravljenjem karamela koji je osnova za fil, jednostavno koristite karamel puding. Ukus e biti približan onom sa pravim karamelom.