

oko-Plazma kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g piškote
- 200 g mlevene plazme
- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 2 kesice puding od vanile
- 2 kašike gustina
- 200 g margarina
- 200 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade

Priprema

U posudu staviti šećer i ušpinovati ga na laganu vatru. Šećer treba da se otopi kao tečna karamel masa. Od 1 litra mleka odvojiti malo mleka i umešati mešavinu od 2 pudinga od vanile sa 2 kašike gustina. Mleko preostalo dodati u ušpinovani šećer i kuvati sve dok mleko ne uzavri. Zatim umešati mešavinu od pudinga u uzavrelo mleko uz stalno mešanje sve dok se masa ne zgusne. Karamel puding ostaviti da se malo prohladi.

Umutiti omekšali margarin sa šećerom u prahu, mikserom sjediniti u toplu karamel masu. U karamel masu dodati 200 g mlevene plazme, varjacom dobro izmešati i sjediniti masu.

U kalupu poreati red piškota, predhodno potopljene u mleku. Zatim celu kolicinu fila sa plazmom rasporediti po piškotama. Ostale piškote potopiti u mleku i poreati po filu. Na tihoj vatri otopiti 200 g čokolade sa malo mleka oko 6 kašika. Polovinu tecne čokolade preliti preko piškota.

Umutiti slatku pavlaku premazati je po vrhu piškota prelivene cokoladom. Ostatak otopljene cokolade dekorisati plazma kolac. Plazma kolac ostaviti u frižideru da se ohladi. Hladan kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Prijatno!