

Kolac sa coko plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 4 **kašikekakaoa**
- 3 **kašikeulja**
- 1 **kesicepraška za pecivo**
- 3 **dlvode**
- 300 **gršecera**

Fil:

- 6 **dlmleka**
- 2 **pudinga od vanile**
- 5žumanaca
- 8 **kašikašecera**
- 2 **dlslatke pavlake**

Još:

- 170 **gmini coko plazme**
- 200 **gcokoladne glazure**

Priprema

Skuvati šerbet od 3 dl vode i 300 gr šecera (10 minuta da vri na laganoj vatri) i prohladiti. Za koru umutiti belanca sa šecerom, dodavati jedno po jedno žumance, zatim ulje, kakao i brašno sa praškom za pecivo. Peci u plehu 30x20 koji je oblozen papirom za pečenje 25 minuta na 200 stepeni. Prohlaenu koru preliti sirupom.

Za fil staviti mleko sa šecerom da provri pa dodati puding i žumanca koje smo prethodno razmutili sa malo mleka. Kad se prohladi sjediniti sa prethodno umucenom pavlakom. Reati plazmu preko kore, pa fil, odozgo preliti glazuru.

Savet

:)