

Grčki plazma kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakaa
- 1 dlulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 dlcokoladnog mleka

Fil:

- 200 gšecera u prahu
- 2,5 dlslatke pavlake
- 300 gmlevene plazme
- 2 cašekisele pavlake

Ostalo:

- 2,5-3 dlslatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom pa postepeno dodavati žumanca. Mutiti da smesa postane penasta... Potom dodati ulje, pa lagano umešati brašno (pomešano sa kakao i praškom za pecivo).

Odgovarajucu tepsiju ili pleh obložiti pek papirom i sipati smesu. Poravnati lepo i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Peci oko 15 minuta. Pecenu koru preliti hladnim cokoladnim mlekom...

Za fil-umutiti slatku pavlaku. Zatim dodati šećer u prahu, kiselu pavlaku i na kraju plazmu. Sve lepi sjediniti da smesa postane homogena.

Preko ohlaene kore rasporediti fil i ukrasiti slatkom pavlakom.

Savet

Ovaj kola je lagan i lep za ove tople dane. Takoe u fil se može dodati i neko sveže voe ili zamrznuto, radi ukusa. Kako ko voli. Prijatno...