

oko-plazma kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **1** dlulja
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakava
- **1** kesicaprška za pecivo
- **500** mlcokoladnog mleka

Za fil:

- **250** mlslatke pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **400** gkisele pavlake
- **300** gmlevene plazme

Još:

- **200** gšлага

Priprema

Umutiti jaja i šecer te dodati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo dobro sve sjediniti. Izliti masu u pouljen i pobrašnjen pleh. Peci na 200°C. Vrelu koru preliti hladnim cokoladnim mlekom.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu potom dodati kiselu pavlaku i plazmu sve lepo sjedinoti. Hladnu koru premazati filom. Umutiti šlag i staviti preko fila. Dekorisati po želji

Savet

Brz i soan kola.