

Prolečni vetar Plazma štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 1 prašak za pecivo
- 1 dl mleka
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g Plazme Mlevene
- 280 g šecera
- 200 g maslaca
- 160 g brašna
- 6 žumanaca
- 240 g šecera u prahu
- 100 g Bambi cokolade za kvanje

Priprema

Umutite belanca sa šecerom u cvrst šam, dodajte lagano orahe, maslac, **Plazmu Mlevenu**, brašno sa praškom za pecivo i mleko. Izlijte u pleh i stavite da se pece na 180°C.

Kad se ispece do pola, prelijte sa kremom od penasto izmucenih žumanaca sa šecerom u prahu. Dopecite kako bi se gornji sloj osušio. Kad se ohladi otopite **Bambi cokoladu** za kvanje i prošarajte po kolacu. Isecite kolac na male štanglice.