

Posni Plazma minjoni



Sastojci

Kora:

- 280 g brašna
- 12 kašika šecera
- 10 kašika mlevenih oraha
- 2 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- rendana kora od 1 pomorandže
- 1 kesica praška za pecivo

Prvi fil:

- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 100 g **Posne Plazme Mlevene**
- 1 kesica vanilin šecera
- malo ruma

Drugi fil:

- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šecera
- 100 g **Bambi cokolade za kuvanje**
- 1 dl vode

Glazura:

- 100 g **Bambi cokolade za kuvanje**

Priprema

Kora: Sve sastojke izmešajte i smesu sipajte u manji četvrtasti pleh obložen papirom za pečenje. Pecite na 200 C oko 20 minuta. Nakon što se ispece, koru ostavite da se ohladi kako bi mogla da se filuje.

Prvi fil: Penasto umutite margarin i šećer u prahu, a zatim dodajte Posnu Plazmu Mlevenu i malo ruma. Sve dobro izmešajte pa premažite koru koju ste ranije ispekli.

Drugi fil: Skuvajte sirup od šećera i vode pa njime prelijte orahe. Dodajte lomljenu Bambi cokoladu za kuvanje i sve dobro promešajte kako bi se cokolada istopila. Kada se smesa ohladi, filujte je preko prvog fila i ostavite da se kolac stegne.

Glazura: Ohlaeni kolac isecite na kocke i prelijte otopljenom Bambi cokoladom za kuvanje.