

Plazma kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** plazma keksa
- **4** pomorandže - sok
- **300 g** eurokrema
- **200 g** šlaga

Fil:

- **1** mleka
- **9 kašika** šecera
- **2** jaja
- **2** pudinga od vanile
- **9 kašika** gustina
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade

Priprema

Napraviti fil: Umutiti 2 žumanca sa 5 kašika šecera, 2 pudinga, gustin i 2 dl mleka. Dodati u 8 dl vrela mleka i kuvati. U kuvani fil dok je još topao dodati umecena 2 belanca sa 4 kašike šecera. Kad malo ohladi dodati 250 g margarina. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati 100 g otopljene čokolade. Filovati kolac. Staviti jedan red plazme (300 g), poprskati sa sokom od dve vece pomorandže, staviti preko fil sa čokoladom, pa red plazme, poprskane sa sokom od 2 pomorandže. Preko staviti žuti fil. Na blagoj vatri zagrejati eurokrem i premazati preko žutog fila. Umutiti šlag sa 3 dl gazirane vode i premazati kolac.

Savet