

okolino ploške



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 8jaja
- 120 gšecera
- 120 gbrašna
- 1/2 praška za pecivo

Krema:

- 500 mlmlijeka
- 100 gcokolina
- 150 gmaslaca

Priprema

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Žumanjke sa šećerom umutiti u pjenastu smjesu, a zatim umutiti bjelanjke u cvrst snijeg, dodati snijeg od bjelanjaka u žumanjke i na kraju dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Smjesu izliti u pleh i peći u zagrijanoj rerni na 180 C oko 25 minuta. Ohlaenu koru izrezati na kockice.

Mlijeko prokuhati i ohladiti na 60 C te dodati okolino i maslac. Miješati smjesu dok ne postane glatka. Kremu preliti preko narezane kore i lagano izmješati. Smjesu premjestiti u duguljasti cetvrtasti kalup oblikovati, te ostaviti na hlaenje. Ohlaen kolac premazati vrhnjem za šlag. Dekorirati po želji.

Savet

Idealan desert za djecu, toplo ga preporučujem :)