

oko-plazma kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 kašika šecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašike kakaa
- 1 prašak za pecivo
- 70 gmlevenih oraha
- 250 ml cokoladnog mleka

I fil:

- 5 dl mleka
- 2 pudinga od cokolade
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 300 g cokolade

II fil:

- 300 g šлага
- 2 čašekisele pavlake
- 4 dl kisele vode
- 150 g šecera u prahu
- 300 gmlevene plazme

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst sneg sa šecerom, a zatim dodati žumanca. Posebno sjediniti brašno, kakao, mlevene orahe i prašak za pecivo, pa varjacom umešati u prethodnu smesu. Izliti smesu u pleh obložen papirom za pecenje i ispeci koru. Vrucu koru prelitи cokoladnim mlekom.

Za prvi fil u malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri. Kada provri, skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim pudingom. Na kraju u smesu dodati otopljenu cokoladu.

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Posebno sjediniti kiselu pavlaku sa šecerom u prahu pa spojiti obe smese. Na kraju u smesu dodati mlevenu plazmu.

Preko kore naneti prvi fil pa drugi. Ukrasiti po želji. Pre služenja dobro ohladiti.

Savet

Ako vam se ini da je drugi fil bistar, dodajte još malo plazme.