

?oko-plazma kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekaka
- 1 prašak za pecivo
- 70 gmlevenih oraha
- 250 mlcokoladnog mleka

I fil:

- 5 dl mleka
- 2 pudinga od cokolade
- 250 gmargarina
- 250 gšecera u prahu
- 300 gcokolade

II fil:

- 300 gšlaga
- 2 cašekisele pavlake
- 4 dlkisele vode
- 150 gšecera u prahu
- 300 gmlevene plazme

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst sneg sa šećerom, 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 preliti 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 šećerom u prahu i sjediniti sa ohlaženim pudingom. Na kraju u smesu dodati otopljenu cokoladu.

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Posebno sjediniti kiselu pavlaku sa šećerom 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 čini da je drugi fil bistar, dodajte još malo plazme.