

Plazma kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **600 g** plazma keksa
- **4** kisele pavlake
- **20 kašika** šecera
- **1 kašika** margarina
- **5 kašika** ulja

Za dekoraciju:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** mleka
- **1 šaka** mlevenog oraha
- **2 rebra** cokolade

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti keks sa pavlakom i 20 kašika šecera.

Smesu dobro umesiti rukama, pa oblikovati na poslužavniku četvrtastu koru.

Na umerenoj temperaturi otopiti cokoladu sa uljem i premazati preko formirane kore.

Ostaviti kolac u frižider da se dobro stegne, a onda umutiti šlag sa mlekom i filovati preko ohlaene kore.

Odoz gore posuti šaku oraha i rendanu cokoladu.

Kolac seci na kocke i servirati na tacni.

Savet