

Plazma krem kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 100 mlulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Preliv za koru :

- 1/2 l mleka

Fil:

- 200 g šlag krema od vanile
- 300 ml kisele vode
- 300 g mlevene plazme
- 2 kašekisele pavlake
- 2 kašikešecera u prahu

Po površini kolaca:

- 1 veci eurokrem blok

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti sneg i ostaviti na stranu. Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati ulje. Sjediniti. Brašno pomešati sa kakaom i pecivom, pa dodati u umucena žumanca. Na kraju dodati umucena belanca i kašikom sjediniti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 stepeni.

Ispecenu i ohlaenu koru preliti sa toplim mlekom.

Fil: Umutiti šlag krem sa kiselom vodom, uz dodatak šećera u prahu. U umuceni šlag dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Mikserom umutiti da se svi sastojci sjedine.

Fil naneti na koru i ravnomerno ga rasporediti. Po površini kolaca narendati euro blok

Savet