

oko plazma



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 9jaja
- 18 kašika šecera
- 6 kašikakakaoa
- 9 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 500 mlcokoladnog mleka (za natapanje kora)

Za fil I:

- 3 cašekisele pavlake
- 150 gprah šecera
- 350 gmlevenog plazma keksa

Za fil II:

- 500 gšlag krema
- 400 mlkisele vode

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom dodati kakao, brašno i pecivo. Ispeci koru u veci pleh na 180 C. Koru podeliti na dva dela i prelitati sa cokoladnim mlekom.

Lagano kašikom izmešati kiselu pavlaku, prah šećer i mleveni plazma keks.

Umutiti šlag kremu sa kiselom vodom.

Filovati: Kora - fil sa plazmom - šlag - kora - fil sa plazmom - šlag.

Savet