

Oblanda sa plazmom (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **8** jaja
- **1** oblanda
- **8 kašika** šecera

Priprema

Izlupati jaja i razdvojiti žumance i belance u dve posude. Izmutiti belanca iz posude i dodati 8 kašika šecera. Kada se dobro izmuti šecer sipati plazmu i dobro izmutiti.

U drugoj posudi izmutiti žumanca, margarin, šecer u prahu i vanilin šecer.

Mazati prvo žuti fil, pa crni. Ostaviti da se ohladi, pa seci po volji. Prijatno. :-)

Savet

Brz i ukusan kola? za sve prilike.