oko plazma (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **12 kašike**brašna

Za natapanje kora:

- **500 ml**cokoladnog mleka

Fil I:

- **300 g**mlevene plazme
- **1 velika čaša**pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **6 kašika**šlaga

Fil II:

- **500 g**šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca u cvrst sneg pa polako dodavati 4 kašike šecer i mutiti dok se šecer ne istopi. Zatim dodavati jedno po jedno žumance, mutiti i dalje. Na kraju dodati 4 kašike oraha i 4 kašike brašna i lagano promesati. Peci 200 C. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

500 g šlaga umutiti na uobicajen nacin, od ovog šlaga odvaditi 6 kašika šlaga koje cemo dodati filu I.

Plazmu staviti u ciniju pa joj dodatu šecer, pavlaku i 6 kašika šlaga sve dobro sjediniti.

Filovati: Kora pa je natopiti sa cokoladnim mlekom - fil I - fil II - kora pa je natopiti sa cokoladnim mlekom - fil I - fil II - kora pa je natopiti sa cokoladnim mlekom - fil I - fil II.

Savet