

## Plazma koh (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Za kolac:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šecera
- **20 kašika** hladnog mleka
- **3 kašike** griza
- **300 g** mlevene plazme
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

#### Za preliv:

- **1,1/2 l** mleka
- **1 kašika** šecera
- **4 kesice** vanilin šecera

### Priprema

Ugrejati rernu na 200 stepeni, a za to vreme razdvojiti belanca i penasto ih umutiti mikserom. Penasto umutiti žumanca dodajući postepeno šecer, mleko, griz, plazmu, vanil šecer i prašak za pecivo. Na kraju kašikom dodati sneg od belanaca i polako varjacom promešati. Izliti u podmazan pleh ili vatrostalnu ciniju i peci 30 minuta.

Pre kraja pecenja ugrejati mleko sa šecerom i vanil šecerom. ?im izvadite iz rerne polako sipacom prelivati i staviti da se ohladi.

## **Savet**

Kola? je savršen, probajte ga i vi!