

Markiza sa plazmom i lešnicima



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 200 gšecera
- 200 gcokolade
- 1 pakovanjemargarina
- 3 pakovanjapiškota
- 300 gmlevenih lešnika
- 3 kašikeplazme
- 500 mlslatke pavlake
- 1 kesicavanilin šecera
- po potrebinేశ kafe
- po potrebimleka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati vanilin šećer, cokoladu i prokuvati na pari oko 10ak minuta.

Kad se ohladi, dodati lešnike i plazmu, pa sve dobro sjediniti. U drugoj ciniji umutiti margarin sa slatkom pavlakom i na kraju sjediniti sa predhodnim filom, kao na slici dole.

Skuvati nes kafu, dodati mleko po potrebi, zatim umakati piškote koje smo predhodno prepoloviti i reati u kalup. (kao na slici)

Preko piškota sipati fil, pa od gore ponovo pokriti piškotama.

Umutiti šlag, pa od gore dekorisati po želji. Staviti na neko vreme u frižider, pa po mogućstvu služiti uz šoljicu vruće kafe. Prijatno!

Savet