

## Socni plazma tart



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šecera
- **20 kašika** mleka
- **5 kašika** ulja
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** griza
- **120 gm** mlevene plazme
- **1 kesica** praška za pecivo

#### Za preliv:

- **1200 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

### Priprema

Mlevenu plazmu, brašno, griz i prašak za pecivo pomešajte u tanjiru. 20 kašika mleka pomešajte sa 5 kašika ulja. Sjedinite sastojke potrebne za preliv. Odvojite belanca od žumanaca. U belanca dodajte 10 kašika šecera i penasto umutite mikserom. Zatim dodajte žumanca i tečne sastojke pa muteci mikserom na najsporijoj brzini postepeno dodajte kašiku po kašiku, mešavine plazme, griza, brašna i praška za pecivo. Mutite dok se sastojci lepo ne sjedine.

Posudice za mini tart podmažite uljem i pospite sa prstohvatom griza.

Napunite ih pripremljenom smesom.

Pecite ih 17 minuta u zagrejanj rerni na 200 C. Izvadite ih iz rerne i svaki tart izbockajte viljuškom i prelijte sa 200 ml mleka pa vratite u rernu još 3 minuta. Služite hladno. Prijatno.

### **Savet**

Pripremljena smesa dovoljna je za 6 mini posudica za tart. Ukoliko ih nemate možete je sipati u vatrostalnu činiju i posle služiti isečeno na kocke.