Plazma Šarlota



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** vode
- **3 kašike** mleka

Za fil:

- **1 l**mleka
- **2 pakovanja**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **2 caše** šecera
- **250 g**mlevene plazme

Za dekoraciju:

- **1 pakovanje** gumenih bombona (medvedici)
- **1 pakovanje**gumenih bombona (zmije)
- **50 g**plazma keksa (ili piškote)

Priprema

Promešati sastojke za koru, zatim je ispeci. Kora se pece 15-tak minuta na 200 stepeni. Ovi sastojci su dovoljni za dve kore.

Od litra mleka odvojimo 250 ml, sipamo sadržaj kesice pudinga od vanile, promešamo, dodamo ostatku mleka i skuvamo puding od vanile.

Skuvani puding treba fino da se ohladi, potom dodajemo jedan margarin, umutiti dobro mikserom.

Zatim dodajemo 250 g mlevene plazme i sve zajedno umutimo.

Koru premažemo polovinom fila, stavimo ponovo jednu koru, koju premažemo ostatkom fila. Poravnamo i dekorišemo po želji. Okolo stavimo plazma keks, a možemo koristiti i piškote.

Savet

Dekorisati možete po želji. Ja sam napravila plažu, ali ideja je bezbroj. :) Prijatno.