

Savršena poslastica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **150** gmlevene plazme
- **3 kašike** hladnog mleka
- **80** gmaslaca
- **2 kašike** šećera u prahu
- **3 kašike** eurokrema

Za fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **1** kisela pavlaka
- **50 ml** hladne vode

Za dekoraciju:

- **100** gmlecne cokolade

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti maslac i šećer u prahu, dodati mleveni plazma keks, mleko i eurokrem, sve dobro sjediniti te smesu naneti u manji pravougaoni pleh. Za fil: Želatin razmutiti u hladnoj vodi i staviti na vatru samo da provri (2 minuta). Ostaviti da se prohladi 2 minuta. U odgovarajućoj posudi mikserom umutiti slatku pavlaku i kiselu pavlaku, dodati ohla?en želatin i dobro umutiti mikserom. Smesu naneti preko kore od plazme.

Posuti rendanom mlecnom cokoladom. Ostaviti da se stegne te seci na kocke i poslužiti.

Savet