

Menaž-plazma kocka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6** jaja
- **6 kašika** kristal šećera
- **2 kašike** kakao praha
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv za koru:

- **300 ml** mleka
- **6 kašika** kristal šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **50 g** čokolade

Fil I:

- **200 g** šlaga
- **200 ml** kisele vode
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kašika** kisele pavlake
- **300 g** mlevene plazme

Fil II:

- **100 g**šlaga
- **100 ml**kisele vode
- **50 g**cokolade

Priprema

6 jaja penasto umutiti mikserom sa 6 kašika šecera, zatim varjacom umešati i dodati 2 kašike kakao praha, 6 kašika brašna i jedan prašak za pecivo. Smesu izliti u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Za to vreme, dok se pece kora, mikserom umutiti 200 g šlaga sa 200 ml kisele vode. zatim u to dodati 2 kisele pavlake i 100g šecera u prahu. Nakon toga varjacom u smesu umešati 300 g mlevene plazme.

U zasebnoj posudi umutiti mikserom 100 g šlaga sa 100 ml kisele vode.

Pecenu koru premestiti na odgovarajuci poslužavnik, zatim je preliteri sa prethodno prokuvanim mlekom sa 6 kašika šecera i 2 vanilin šecera. Preko nje naredati 50 g cokolade. Zatim ravnomerno rasporediti na koru fil sa plazmom i preko njega fil sa šlagom. Za lepši ukus i savršen izgled preko kolaca naredati još 50 g cokolade. Staviti u frižider da se malo ohladi. Seci na kocke i servirati po želji.

Savet