

Plazma semifredo



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** plazma keksa
- **500 ml** slatke pavlake
- **80 g** šećera u prahu
- **1 pakovanje** plazma keksa
- **malomleka**
- **2 štangle** čokolade

Priprema

Umutiti slatku pavlaku sa mlekom (ja sam stavila negde oko 100 ml), dodati šećer u prahu, pa zatim mlevenu plazmu. Sve sjediniti spatulom, pa zatim izlomiti jedan deo Plazma keksa. Ponovo sve promešati. Kalup za hleb obložiti providnom folijom, pa sipati pažljivo. Nakon toga pokriti ostatkom folije i staviti u zamrzivac na par sati. Posle par sati semifredo izvaditi na tacnu za posluživanje, posuti od gore ostatkom plazme. Na kraju istopiti tamnu čokoladu pa ukasiti semifredo po želji. Prijatno!

Savet