

Plazma Desert



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šlaga
- **100 g** mlevenog šećera
- **100 g** kisele pavlake
- **100 g** mlevene plazme
- **250 g** sendvic keksa
- **1 kašičica** vanilin ekstrakt
- **250 ml** hladnog mleka
- **1 kašik** kakaoa ili cokolada u prahu

Priprema

Pomešati 250 g šlaga i 250 ml hladnog mleka. Na najacoj brzini penasto ulupati, dodati 100 g mlevenog šećera i 100 g kisele pavlake i dalje mešati da se kisela pavlaka dobro sjedini sa šlagom i šlag postane cvrst.

Prvo odvojite sendvic keks za dekoraciju. Preostali keks izlomiti na sitne komade. Podeliti šlag u 2 dela, u 1 deo dodati izlomljeni sendvic keks i 100 g mlevene plazme. U 2 deo dodati 1 kašičicu vanilin ekstrakt.

U dublju cašu staviti 1 deo šlag sa keksom, pa zatim 2 deo šlag sa vanilom. Odozgo posuti kakao ili cokoladu u prahu i sendvic keks. Prijatno.

Savet