

Bambi kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 3 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **dlulja**
- 300 **ml** cokoladnog mleka za prelivanje

Fil:

- 200 **gm**levene plazme
- 2**manje** pavlake
- 5 **kašika**mlevenog lešnika
- 150 **g**šecera u prahu

Dekoracija:

- 1 **kesica**šlag krem vanila
- 150 **ml**mleka za mucenje
- plazma za posipanje

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, ulje i ostale suve sastojke. Peci u pobrašnjennoj i podmazanoj posudi (20*30cm), na 180 stepeni 20 minuta. Preliti vruću koru sa mlekom.

Za fil: Plazmu pomešati sa pavlakom, dodati šećer u prahu i lešnik. Fil rasporediti preko ohlaene kore. Umutiti šlag i posuti sa plazmom.

Savet

Uživajte :)