

Vocna poslastica (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 ml** mleka
- **150 g** margarina
- Za fil:
- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kesica (10 g)** želatina
- **50 ml** voda
- **250 g** maline
- Za glazuru:
- **200 g** čokoladne glazure

Priprema

U šerpu uliti mleko i staviti na vatru da prokljuca. Potom dodati margarin i mešati dok se margarin ne otopi. Skloniti sa vatre, umešati mlevenu plazmu i ostaviti da se prohladi (da bude mlako). Obruč staviti na tacnu te rasporediti smesu sa plazmom i ostaviti da se dobro ohladi.

Za fil: Želatin razmutiti u hladnoj vodi i staviti na vatru da prokljuca, kuvati dva minuta, skloniti sa vatre i ostaviti dva minuta da se prohladi. Mikserom umutiti slatku pavlaku, lagano sipati želatin neprekidno muteci mikserom. Kad dobije potrebnu cvrstinu isključiti mikser, umešati maline i sve lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili. Fil naneti preko kore od plazme i ravnomerno rasporediti po celoj kori (kao na slici).

Preko fila naneti Menaž glazuru...

...ostaviti da se glazura stegne te skinuti obruc.

Seci, servirati te poslužiti.

Savet