

Vocna poslastica (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **100** mlmleka
- **150** gmargarina
- Za fil:
 - **200** mlslatke pavlake
 - **1 kesica (10 g)** želatina
 - **50** mlvoda
 - **250** gmaline
 - Za glazuru:
 - **200** gčokoladne 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 prohlađi (da bude mlako). Obruc 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 prohlađi. Mikserom umutiti slatku pavlaku, lagano sipati želatin neprekidno muteci mikserom. Kad dobije potrebnu cvrstinu iskljuciti 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