

Plazma kolac

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 2 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 7 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 300 g plazme
- 1 sok od narandže

Glazura:

- 200 g bele cokolade

Priprema

Kora: Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera, 9 kašika brašna, 2 male šoljice ulja i 1 prašak za pecivo.

To umutiti i staviti da se pece 250 C.

Fil: 7 žumanaca umutiti, pa dodati 250 g šecera u prahu, kuvati na pari.

Ohladiti i dodati 1 margarin, dobro izmešati. U to dodati, 300 g mlevene plazme i sok od narandže. Preko kore staviti fil.

Glazura: 200 g cokolade otopiti na pari i staviti preko fila.