

oko-plazma kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 dlulja
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakava
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 mlcokoladnog mleka

Za fil:

- 250 mlslatke pavlake
- 150 gšecera u prahu
- 400 gkisele pavlake
- 300 gmlevene plazme

Još:

- 200 gšlaga

Priprema

Umutiti jaja i šećer te dodati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo dobro sve sjediniti. Izliti masu u pouljen i pobrašnjen pleh. Peci na 200°C. Vrelu koru preliti hladnim čokoladnim mlekom.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu potom dodati kiselu pavlaku i plazmu sve lepo sjediniti. Hladnu koru premazati filom. Umutiti šlag i staviti preko fila. Dekorirati po želji

Savet

Brz i soan kola.