

Plazma sa malinama



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **5 kašika** mlevene plazme
- **1 kašika** brašna

Za I fil:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera u prahu
- **350 g** margarin
- **450 g** mlevena plazma
- **300 g** malina

Za II fil:

- **250 g** krem šlag
- **300 ml** mineralne vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodati šećer u prahu. Kad se umuti dodati mlevenu plazmu i brašno. Lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Umutiti 3 identične kore. Ohladiti.

Žumanca umutite mikserom sa šećerom u prahu pa skuvajte fil na pari. Fil je gotov kad varjaca pocne da ostavlja trag u šerpi. Hladan fil sjediniti sa predhodno umucenim margarinom, a zatim dodajte mlevenu plazmu.

Krem šlag umutite sa gaziranom vodom.

Slagati: kora, plazma fil, maline, šlag... dekorisati po želji. Prijatno!

Savet

Za ovu priliku mera je uveana!