

oko plazma (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 10 kašikašecera
- 8 kašikaulja
- 4 kašikemlevenih pecenih lešnika
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikekakao praha
- 200 mlcokoladnog mleka
- 1 kašicicpraška za pecivo

Za fil:

- 700 mlslatke pavlake
- 100 gšecera u prahu
- 300 gmlevene plazme
- 100 gmilka cokolade

Ostalo:

- 50 gmilka cokolade
- 1 kašikamlevenih pecenih lešnika
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

Zagrejati rernu na 180 stepeni. U odgovarajucoj posudi umutiti u cvst sneg 4 belanca, dodati 5 kašika šecera, potom dodati 4 žumanca i 4 kašike ulja, mutiti, zatim prestati sa mucenjem i dodati 2 kašike mlevenih pecenih lešnika, 2 kašike brašna, 2 kašike kakao praha i pola kašicice praška za pecivo, pa dobro rucno sjediniti.

Sipati u pleh, prethodno prekriven papirom za pecenje i peci koru 10 minuta na 180 stepeni. Ako uzmete pleh manjeg obima, kora ce vam biti deblja, što je i cilj. Ponoviti postupak za drugu koru.

Fil: Umutiti 700 ml slatke pavlake sa 100 grama šecera u prahu. Potom dodati 300 grama mlevene plazme i 100 grama krupno rendane milka cokolade. Rucno sjediniti.

Na željeni poslužavnik posuti kesicu vanilin šecera pa staviti prvu koru. Potom je preliteri sa 100 ml cokoladnog mleka. Pa pola fila premazati preko kore.

Potom staviti drugu koru, pa i nju preliteri sa 100 ml cokoladnog mleka i premazati sa ostatkom fila.

Od gore po želji možete dodati i malo rendane cokolade i mlevenih lešnika.

Kolac hladiti u frižideru minimum 1 sat pre služenja.

Ovaj kolac (torta) je idealan za sve ljubitelje slatkiša. :)

Savet

Prijatno!