

## **?oko plazma (3)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **8**jaja
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**ulja
- **4 kašika**mlevenih pecenih lešnika
- **4 kašika**brašna
- **4 kašika**kakao praha
- **200 ml**cokoladnog mleka
- **1 kašica**praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **700 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**milka cokolade

#### **Ostalo:**

- **50 g**milka cokolade
- **1 kašika**mlevenih pecenih lešnika
- **1 kesica**vanilin 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!