

Plazma kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora (x2):

- 3 jajeta
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** ulja
- **3,5 kašike** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašičica** praška za pecivo

Preliv za kore:

- **200 ml** čokoladnog mleka

Fil:

- **500 g** kisele pavlake
- **200 g** prah šecera
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca pa belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodavati jedno po jedno žumance i ulje pa lagano umutiti mikserom. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo, dodati umucenoj smesi i sve lagano sjediniti varjačom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći 15-ak minuta na 200 stepeni. Na isti način pripremiti i drugu koru.

Fil: kiselu pavlaku i prah šećer lagano umutiti kašikom pa dodati plazmu i sve dobro sjediniti. Slatku pavlaku umutiti mikserom, dodati je prethodnoj smesi i sve lagano kašikom umutiti.

Filovanje: koru prelići čokoladnim mlekom, naneti više od pola fila, preklopiti drugom korom, takodje i nju prelići čokoladnim mlekom pa ceo kolac premazati ostatkom fila. Po želji kolac dekorisati rendanom čokoladom, mlevenim lešnicima, bademima ili orasima, čokoladnom glazurom, umucenom slatkom pavlakom, ...

Savet