

## **Plazma sa jagodama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** plazme
- **100 ml** soka od narandže

#### **Fil:**

- **300 g** mlevene plazme
- **500 ml** slatke pavlake
- **500 g** jagoda
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade
- **200 g** šlaga

### **Priprema**

Plazmu umociti u sok od narandžu pa poreati na tacnu.

Slatku pavlaku umutiti sa šećerom, kad se umuti podeliti na dva dela, u jedan dodati mlevenu plazmu, a u drugi jagode.

Na plazmu prvo dodati polovinu fila od jagode pa polovinu fila od plazme pa opet fil od jagoda, a u drugu polovinu sa plazmom dodati otopljenu čokoladu i dodati preko fila sa jagodama.

Ukrasiti po želji. Ja sam šlagom.

## **Savet**

Ako imate smrzmute jagode, prvo ih skuvajte sa malo šeera i ašom vode, dodati puding od jagode ili želatin. Kad se ohlade dodati u fil sa pavlakom.