

oko plazma rozenka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**
- **1 l mleka**
- **8 kašika šecera**
- **80 g gustina**
- **40 g kakaoa**
- **125 g maslaca/margarina**
- **100 g cokolade za kuvanje**
- **200 g mlevenog keksa (plazme)**

Za glazuru:

- **100 g cokolade**
- **1 kašikaulja**
- **3 kašikemleka**

Za ukrašavanje:

- **1 kesica šarenih mrvica**

Priprema

Kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle i u vruće staviti cokoladu, mešati da se otopi, pa umešati i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini.

Umešati i mlevenu plazmu.

Mlakim filom filovati kore (sve sem poslednje).

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i premazati poslednju koru. Kad se ohladi, ukrasiti sarenim mrvicama.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa iseci i posluziti.

Uživajte u ukusu!

Savet