

## ***Plazma koh (3)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme priprave: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 3 jajeta
- **10 kašika**šecera
- **20 kašika**mleka
- **3 kašike**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 gm**levene plazme

#### **Preliv:**

- **1 litar**mleka
- **10 kašika**šecera

#### **Dekoracija:**

- 1 šlag krema od vanile

### **Priprema**

Najpre umutiti belanca sa šecerom dodati žumanca, a potom i ostale sastojke pa dobro izmiksati. Izliti u podmazan i brašnom posut pleh 20x30. Peci na 180 stepeni dok korica ne porumeni. Mleko skuvati sa šecerom i ostaviti da se ohladi. Vruc kolac preliteri sa ohlaženim mlekom.

Kad se kolac ohladi iseci na kocke.

Na svakoj kocki staviti šlag kremu i posuti mlevenom Plazmom.

**Savet**