

Beli plazma kup



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **50 g** margarina
- **3 kašike** šecera
- **100 g** oraha

Fil I:

- **1 l** mleka
- **200 g** šecera
- **6 kašika** gustina
- **1** vanilin šecer

Fil II:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

U tiganj staviti margarin i krupno mlevene orahe. Propržiti na tihoj vatri 15 minuta.

Ostaviti proprženu smesu da se ohladi. Za to vreme skuvati mleko. U skuvano mleko staviti gustin, šećer i vanilin šećer uz brzo mešanje. Ostaviti da se ohladi.

U ohlaene orahe dodati plazmu i promešati da se dobije kompaktna smesa.

Umutiti mikserom slatku pavlaku.

Ohlaeni fil 1 dobro umutiti mikserom. Zatim ga postepeno dodavati u umucenu slatku pavlaku i mešati mikserom.

U posude za dezert reati na dnu smesu od oraha i plazme (po 2 kašike), pa preko smesu spojenih filova. Ponavljati dok posude ne budu pune, s tim da poslednji red cini fil.

Na vrhu možete posuti smesom od oraha i plazme.

Od ove kolicine ja sam dobila 12 kupova. :)

Savet

Ovo je brza i jednostavna poslastica, svi joj se radujemo. :)