

Cherry plazma fantasy



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **80 g** kokosovog brašna
- **po potrebi** umućeni šlag

Višnja fil:

- **1/2 kesice** pudinga od jagode
- **200 g** višanja
- **150 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **4 kašike** šećera
- **10 g** margarina

okoladni deo:

- **1** bela cokolada za kuvanje
- **1** mlečna cokolada
- **7 kašika** mleka
- **10 g** margarina

Šlag:

- **700 g**šlaga
- **700 ml**hladne vode
- **100 ml**mleka

Priprema

Prvo cemo pripremiti filove koje treba da ohladimo.

Višnje sa dve kašike šecera i 1 šoljicom vode prokuvati, kako ne bi bile kisele.

Mleko i vodu staviti da provri. Pola pudinga rastvoriti sa malo vode i 2 kašike šecera. Kada mleko provri ubaciti puding. Mešati brzo, na kraju dodati malo margarina.

Pri kuvanju višnje oslobode sok. Taj sok odvojite u jednu čašu, a višnje dodajte u puding. Ja sam i 2 kašike soka dodala u puding.

Otopiti cokolade, belu i mlečnu po izboru, sa mlekom i malo margarina. Ja sam koristila cokoladu Schogetten Trilogia i odlicno se uklopila. :)

Ostaviti filove da se hlade uz povremeno mešanje. Za to vreme umutiti šlag.

700 grama šlaga i 700 ml hladne vode sjedniti i polako mutiti. Na kraju sam dodala još 100 ml mleka. Želela sam šlag vece gustine, kako bih mogla sok od višanja da dodam i u šlag.

Kora: plazmu i kokos pomešati. Postepeno dodavati šlag. Treba da bude cvrsta smesa. Može i bez kokosa, mada je meni lepši ukus sa kokosom.

Koru polako formirati. Možete koristiti i pleh, ako vam je lakše. Ja sam ovaj put koristila zvono za torte.

U ostatak šlaga ubaciti sok od višanja, samo paziti da šlag ne postane previše redak. Možete dodati i kokos.

Filujemo tako što najpre nanesimo šlag na koru.

Zatim višnja fil.

A preko otopljenu cokoladu.

Ponoviti iste postupke jos jedanput: šlag, višnja fil, cokolada. Na kraju premazati šlagom, a preko šlaga posuti izmrvljenom cokoladom.

Ostaviti da se hladi minimum 3 sata, što duže - to bolje.

Ovaj kolac sam pravila mami za roendan. Kaže da je fenomenalan.

Uživajte!

Savet

Veoma izdašan kola, a tako jednostavan.