

Plazma kolac (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 7 **kašika**šecera
- 4 **kašike**ulja
- 7 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1/2 **kesice**prašak za pecivo
- Za polivanje kore:
- 500 **ml**cokoladnog mleka
- Fil:
- 300 **ml**slatke pavlake
- 150 **g**šecera u prahu
- 180 **g**kisele pavlake
- 150 **g**mljevene plazme
- Dekoracija:
- 200 **ml**slatke pavlake

Priprema

U vangli dodati jaja i šecer, miksati, dodati ulje brašno i kakao i prašak za pecivo, sjediniti smesu. Peci 20 minuta na 200C. Kad se kora ispece naliti sa cokoladnim mlekom dok je kora još vruca. Ostaviti da se ohladi.

Ubutati slatku pavlaku, dodati šecer u prahu i kiselu pavlaku sve sjediniti i na kraj dodati plazmu pomijesati sa

kašikom smesu. Fil premazati preko kore. Ubutati slatku pavlaku u cvrst sneg i premazati kolac, posuti rendanom cokoladom i keksom posuti po želji.

Savet

:)