

## **Plazma koh**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml mleka
- 100 g brašna
- 100 g griza
- 200 g plazma keksa
- 800 ml mleka
- 150 g šećera
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade
- 3 kašike šećera

## **Priprema**

Pomešati brašno, keks, griz i prašak za pecivo.

Izmutiti jaja sa šećerom pa dodati mleko. Na kraju dodati suve sastojke i sve lepo izmešati da se sjedini.

Podmazati okrugli kalup, ili tepsiju pa izruciti izmucenu smesu.

Staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Za to vreme u šerpu sipati mleko i šećer i staviti na tihoj vatri da se zagreva i istopi šećer. Kada se šećer istopi isključiti ringlu pa umešati slatku pavlaku.

Pecenu koru izbockati viljuškom pa prekriti prelivom. Ostaviti da se ohladi, a onda staviti u frižider najbolje do sutra.

### **Savet**