

Bela salamica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**izlomljene plazme
- **100 g**mlevene plazme
- **30 g**kokosa
- **100 g**mleka u prahu
- **70 g**želete bombona
- **200 g**bele cokolade
- **180 g**margarina

Priprema

Istopiti margarin i belu cokoladu, pa dodati izlomljenu i mlevenu plazmu, kokos...

... mleko u prahu...

.. i iseckane žele bombone.

Dobro sjediniti i podeliti na dva dela, pa od svakog dela oblikovati salamicu. Uviti ih u foliju i ostaviti u frižider nekoliko sati da se stegnu. Zatim ih iseci na parcad debljine 1 cm i poslužiti.

Savet