Štanglice od plazma keksa

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **300 g**šecera
- **1**vanil šecer
- **30 g**cokolade za mesnju
- **200 g**putera
- **300-350 g**plazma keksa

Za glazuru:

- **170 g**cokolade za mesnju
- **30 g**putera
- **3 kašike**mleka

Priprema

Umutiti jaja i šecere pa kuvati na pari ili direktno na ringli i to na blagoj vatri (kod mene na 3 od 9). Stalno mesati, a posle 5 minuta dodati cokoladu.

Kad se cokolada istopila dodavati puter koji smo prethodno isekli na kockice. Dodavati kockicu po kockicu, kako se koja istopi dodavati sledecu.

Stalno mešati i dalje. Ukupno kuvanje traje 20-25 minuta. Skinuti sa vatre, masa ce biti rea. Umešati mleveni keks. Masa ce biti slicna masi za bajadere. Ja sam dodala 350g jer su jaja koja sam koristila bila veca, a po

receptu trebaju 3 manja jajeta.

Masu izruciti u kalup (30-20 cm ili malo samo veci).

Rasporediti i poravnati smesu u kalupu koji je najbolje obložiti pokvasenim peki papirom. Tako se može izvaditi ceo kolac kad se stegne i lakše iseci.

Ostaviti u frižider da se rashladi i stegne.

Napraviti glazuru takl što se puter, mleko i cokolada rastope, a kad se od mešanja i ujednace preliti preko mase od keksa.

Ostaviti u frižideru nekoliko sati, a najbolje preko noci da se kolac lepo ohladi i stegne. Onda seci na štanglice. Kako se može videti na slikama ja sam keks malo krupnije samlela jer volim da se oseti keks, a i lepša mi je tekstura tako. Po receptu treba sasvim sitno, ali meni je to prosto brasnav ukus. Kad kolac prenoci keks sve lepo upije.

Savet

Obozavam plazma keks još od kako se pojavio, a ove štanglice su pravi izbor za ljubitelje iste. Osea se samo plazma kojoj okoladna glazura samo dodaje još lepši ukus.