

Plazma tri leće kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **150** g šecera
- **150** gm levene plazme
- **100** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo

Za prelivanje kolaca:

- **500** ml slatke pavlake
- **500** ml običnog mleka
- **200** g bele cokolade

Za karamel premaz:

- **po ukusu** kupljeni karamel

Priprema

Kora: Umutiti penasto jaja sa šecerom, što duže to bolje (na slici možete videti otprilike kakva treba da budu). Dodavati keks i mutiti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo pa dodavati smesi i mutiti dok se svi sastojci ne sjedine. Izliti u podmazan pleh velicine otprilike 20x30, peci na 180C 20-25 minuta.

Za prelivanje kolaca: Sipati u šerpicu slatku pavlaku i mleko, kada pocne da se greje dodati izlomljenu belu cokoladu. Mešati dok se ne sjedini i istopi.

Kada je kolac gotov izbockati ga viljuškom i vrucim prelivom zaliti. Ostaviti da se ohladi, i seci pred serviranje i svako parce namazati karamel prelivom.

Savet

Karamel preliv možete praviti i sami, ali nama je kupovni lepši. Prijatno!