

Kolac sa plazmom i narom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlevena plazma
- 3 nar
- **1 ili 2** limun
- 1 banana
- 1 krem sir abc
- **100 g** mladi sir abc
- srednje slatka pavlaka

Priprema

Plazma: istresti 600g plazme u posudu i preliti sa otprilike 3 dl caja (nana ili vocni) i mešati dok smesa ne postane polucvrsta. Dodati cimet i med po želji. Dobro izmešati i staviti u malo dublju tepsiju, zatim u rerni peci 200 stepeni 20 minuta. Limun-šlag: u jednu posudu izmutiti slatku pavlaku sa krem sirom, mladim sirom i malo mleka. Dodati bananu i izrendanu koru limuna kao i sok limuna. Dodati malo muskatnog oraščica, i kap esencije vanile i limuna. Dodati i sok od nara koji je ostao posle cišćenja nara Sve to mutiti mikserom 10 minuta. Završnica: na plazmu istresti nar pa zatim limun-šlag. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet

Lepo je služiti i dok je plazma topla:) Jedino što je komplikovano jeste cišenje nara,
<http://www.youtube.com/watch?v=tnYbxUirxCc> Prijatno!