oko-plazma desert sa slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **150-200 ml**mleka
- **200 g**mlevene plazme
- cokoladni preliv za deserte

Priprema

Slatku pavlaku cvrsto umutiti.

Dodati mlevenu plazmu i mleko pa miksirati da se sastojci sjedine.

U odgovarajucu posudu (cinijicu ili cašu) sipati malo fila pa preliti cokoladnim prelivom. Zatim opet sipati malo fila, pa preliti cokoladom i tako redom dok se posuda ne napuni...

Savet

Ukoliko je fil vrši može se dodati još malo mleka...