

Plazma krem kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8jaja**
- **8 kašikašecera**
- **8 kašikabrašna**
- **2 kašikekakaoa**
- **100 mlulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Preliv za koru :

- **1/2 l mleka**

Fil:

- **200 g šlag krema od vanile**
- **300 ml kisele vode**
- **300 gm levene plazme**
- **2 cašekisele pavlake**
- **2 kašikešecera u prahu**

Po površini kolaca:

- **1veci eurokrem blok**

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti sneg i ostaviti na stranu. Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati ulje. Sjediniti. Brašno pomešati sa kakaom i pecivom, pa dodati u umucena žumanca. Na kraju dodati umucena belanca i kašikom sjediniti. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Ispicenu i ohlaenu koru preliti sa toplim mlekom.

Fil: Umutiti šlag krem sa kiselom vodom, uz dodatak šecera u prahu. U umuceni šlag dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Mikserom umutiti da se svi sastojci sjedine.

Fil naneti na koru i ravnomerno ga rasporediti. Po površini kolaca narendati euro blok

Savet