

Karamel plazma šubarice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3**belanceta
- **1**žumance
- **3** kašikešecera
- **3** kašikemlevene plazme
- **2** kašikeoštrog brašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za krema:

- **80** gšecera
- **2,5** dlmleka
- **1** kesicapudinga od vanile
- **1,5** dlmlecne slatke pavlake
- **3** prepune kašikemlevene plazme

Za glazuru:

- **2** pune kašikemargarina
- **60** gcokolade po želji

Priprema

Prvo pripremite karamel koji je osnova za dalju izradu krema. Šecer stavite u šerpu i pustite da se lagano otopi.

Kad dobije finu karamel boju, preko njega sipate 1,5 dl mleka i na laganoj vatri kuvate dok se šefer ne otopi. U preostalih 1 dl mleka razmutite puding, pa ga ukuvajte u karamel. Sve vreme mešajte na laganoj vatri žicom. Kada se krem zgasne, sklonite sa vatre i umutite mikserom. Prekrijte prozirnom folijom kako se ne bi stvorila korica na filu. Dok se fil hlađi pripremite biskvit masu.

Umutite 3 belanceta sa 3 kašike šecera, dodajte jedno žumance i još kratko umutite. Dodajte mešavinu brašna sa plazmom i 1/2 praška za pecivo. Lagano sjedinite silikonskom špatulom. U kalup za mafine stavite papirne korpice. Ravnomerno podelite biskvitnu masu i pecite 15 minuta na 200 C. Pecene kolace izvadite na žicu da se hlađe. Posle 5 minuta pažljivo uklonite papirne korpice. Sasvim ohlaene kolacice isecite na pola.

Dovršite fil. Umutite slatku pavlaku i sjedinite je sa karamel kremom. Na kraju umešajte i mlevenu plazmu. Polovine kolacica premažite sa kremom i poklopite drugom polovinom. Premažite i spoljni rub, pa uvaljajte u mlevenu plazmu.

Filovane šubarice ukrasite cokoladnom glazurom. Možete koristiti po želji belu ili crnu cokoladu. U šerpici otopiti margarin, skloniti sa šporeta i odmah umešati izlomljenu cokoladu.

Savet

Ukoliko mislite da se neete izboriti sa pravljenjem karamela koji je osnova za fil, jednostavno koristite karamel puding. Ukus e biti približan onom sa pravim karamelom.