

Kolac sa pavlakom i plazmom

Ukusno i izdasno :D



- 1** Ukljucite rernu na 180 stepeni.
- 2**
- 3** Podmazite dublji pleh - 38cm X 24cm, npr.
- 4**
- 5** Umutite jaja sa secerom onako kako vec mutite, dodajte ulje i lagano kasikom umesajte brasno, kakao i prasak za pecivo. Sipajte smesu u pleh i pecite 15 minuta.
- 6** Za to vreme otopite secer u hladnom mleku i kad izvadite pecenu koru, prelijte je.
- 7** Umutite secer u prahu i slag sa kiselom vodom, dodajte pavlaku i mleveni keks i lagano sjedinite.
- 8**
- 9** Dobijenu kremu nanesite preko kore u plehu i odozgo premazati slag penom.

Sastojci:

- 6 jaja Za koru:
- secera 6 kasika
- brasna 6 kasika
- kakaoa 2 kasike
- ulja 100 ml
- za pecivo prasak
- 500 ml mleka i 5 kasika
- Za preliv:
secera
- 100 gr prah secera Za krem:
- slag kreme u prahu 200 gr
- mineralne vode 200 ml
- mlevene plazme 300 gr
- kisele pavlake 3 dl
- 300 gr slag pene u prahu i jos

