

PLAZMA PLAZMASTIČARNICA

Za izdavača

Dejan Papić

Lektura i korektura

Maja Mihajlović

Dizajn

McCANN Beograd

Slog i prelom

McCANN Beograd

Tiraž

5.000

Beograd, 2016.

Štampa i povez

Rotografika, Subotica

Izdavač

Laguna, Beograd

Resavska 33

Klub čitalaca: 011/3341-711

www.laguna.rs

info@laguna.rs

Copyright © 2016, Bambi

Copyright © ovog izdanja 2016, Laguna

plazma[®]
Plazmastičarnica

plazma®

Plazmastičarnica

*Dragi ljubitelji Plazme,
Pred vama je prva i jedinstvena knjiga recepata sa
vašim omiljenim keksom. Nadamo se da ćete naučiti
nešto novo, zabaviti se tokom pripreme i uživati
u ukusima kojima Plazma daje onu
neponovljivu i jedinstvenu notu.*



SADRŽAJ:

SLATKI JUTARNJI RAZGOVORI	9
Frape sa Plazmom i šumskim voćem	10
Sutlijaš sa hrskavom Plazmom i kikirikijem	12
Milkšejk sa kafom, karamelom i Plazmom	14
Krambl sa Plazmom i crvenim voćem	16
Panakota sa karamelom i Plazmom	18
Puding od čia semenki i Plazme sa kremom od manga	20
 DOBRO, MOŽDA JOŠ SAMO JEDNO...	 23
Plazma Šarlota	24
Pesak torta sa Plazmom i pistaćima	26
Tart sa Plazmom i malinama	28
Čizkejk sa Plazmom, makom i limunom	30
Pečeni Plazma čizkejk	32
Čokoladna torta sa Plazmom	34
Ganaš torta sa Plazmom	36

DUGO TOPLO LETO	39
Kruške poširane u vanili i crnom čaju sa filom od Plazme	40
Sladoled na štapiću sa jagodama, bademima i Plazmom	42
Plazma sladoled sa pijanim brusnicama	44
Plazma semifredo sa sirupom od višanja i vina	46
Tiramisu parfe sa Plazmom	48
Čokoladni Plazma desert sa višnjama	50
Plazma korpice sa ganašom ukusa nane	52

DONESI ĆEBENCE I PUSTI FILM	55
Plazma brauni	56
Padobranci sa Plazmom i orasima	58
Pufnaste palačinke sa Plazmom	60
Čokoladni tartufi sa hrskavom Plazmom	62
Plazma kuglice sa urmama i kokosom	64
Kuglice sa Plazmom i puterom od kikirikija	66
Lenja pita sa Plazmom i jabukama	68

OVO NISTE OČEKIVALI	71
Vafli sa Plazmom i karamelizovanom slaninom	72
Pileći kroketi sa Plazmom i parmezanom	74
Slatko-slane havajske ćufte sa Plazmom	76
Sladoled od lavande sa Plazmom	78
Plazma torta sa kremom od slane karamele	80



SLATKI JUTARNJI
RAZGOVORI



Frape sa Plazmom i šumskim voćem

VREME PRIPREME: 15 min.

TEŽINA: ●○○

SASTOJCI:

- 500 ml slatke pavlake
- 100 g Mlevene Plazme
- 300 g šumskog voća
- 200 ml mleka
- 40 g šećera u prahu

PRIPREMA:

Slatku pavlaku lagano umutite tako da dostignete gustinu između tečnog stanja i šlaga. Dodajte šećer i dobro izmešajte.

Šumsko voće ubacite u blender i izmiksujte da dobijete pire. Ukoliko koristite zamrznuto voće, prethodno ga otopite.

Pire od šumskog voća pomešajte sa umućenom slatkom pavlakom, dodajte Mlevenu Plazmu i dobro izmešajte kako biste dobili ujednačenu smesu. Dobijenu smesu polako razređujte mlekom uz konstantno mešanje. Ukoliko više volite ređi frape, dodajte još malo mleka.

Sipajte u čaše ili flašice i poslužite hladno.



Sutlijaš sa hrskavom Plazmom i kikirikijem

VREME PRIPREME: 1 sat

TEŽINA: ●●○

SASTOJCI:

SIRUP

- 75 g crne čokolade sa 70% kakaoa
- 125 ml slatke pavlake
- 1 supena kašika čokoladnog likera

GRILIJAŽ

- 200 g Mlevene Plazme
- 150 g izdrobljenog pečenog slanog kikirikija
- 200 g šećera

SUTLIJAŠ

- 160 g pirinča kratkog zrna
- 1 l mleka
- 100 g šećera

PRIPREMA:

Slatku pavlaku sipajte u šerpu i stavite da se zagreje skoro do ključanja (ne sme da proključa). Sklonite šerpu sa vatre, dodajte crnu čokoladu i mešajte dok se čokolada ne istopi kako biste dobili ujednačenu glatku smesu. Na kraju dodajte liker od čokolade i sve dobro izmešajte, a zatim sirup ostavite da se prohladi.

U drugu šerpu sa debljim dnom sipajte šećer i stavite na tihu vatru kako bi se istopio. Pripremite tanjir na koji ćete izručiti smesu tako što ćete ga premazati uljem. Kad se šećer potpuno istopi, dodajte Mlevenu Plazmu i kikiriki i sve dobro promešajte, a zatim izručite na ranije pripremljen tanjir. Ostavite smesu da se potpuno ohladi i stegne kako biste mogli kasnije da je izlomite na komade (u avanu ili uz pomoć oklagije i krpe).

U treću šerpu sipajte mleko i pirinač i stavite da se kuva na tihoj vatri sve dok pirinač ne omekša, a veći deo mleka ispari. Dodajte šećer pa kuvajte još par minuta uz neprestano mešanje, a zatim sklonite šerpu sa vatre.

U duboke čaše redajte sloj čokoladnog sirupa, sloj sutlijaša, deblji sloj grilijaža, pa ponovo sloj sutlijaša, sloj čokoladnog sirupa i na kraju sloj grilijaža.



Milkšejk sa kafom, karamelom i Plazmom

VREME PRIPREME: 5 min.

TEŽINA: ●○○

SASTOJCI:

ŠEJK

- 500 g sladoleda od vanile
- 150 ml hladnog mleka
- 50 g Mlevene Plazme
- 2 kafene kašičice instant kafe
- 50 ml karamel preliva

DEKORACIJA

- 50 g Mlevene Plazme
- 50 ml karamel preliva
- 100 ml slatke pavlake

PRIPREMA:

Instant kafu razmutite u mleku.

U blender stavite blago otopljen sladoled od vanile, a zatim dodajte mleko sa instant kafom i karamel preliv, i sve dobro umutite. Na kraju dodajte Mlevenu Plazmu i dobro izblendirajte.

Čaše iznutra obložite karamel prelivom, a zatim sipajte milkšejk. Ukrasite ulupanom slatkom pavlakom i pospite Mlevenom Plazmom.

