

plazma

PLAZMASTIČARNICA

3.0

The background of the cover is a vibrant photograph of a breakfast bowl. It contains fresh strawberries, raspberries, banana slices, blueberries, and a slice of kiwi. The bowl is topped with golden-brown cereal flakes and crumbled bread. A single 'plazma' cookie, embossed with the brand name, lies on a wooden cutting board in the foreground. The entire scene is set against a light, textured background.

PLAZMA PLAZMASTIČARNICA 3.0.

Za izdavača
Dejan Papić

Lektura i korektura
Maja Mihajlović

Dizajn
McCANN Beograd

Slog i prelom
McCANN Beograd

Tiraž
6.000

Beograd, 2020.

Štampa i povež
Rotografika, Subotica

Izdavač
Laguna, Beograd
Resavska 33
Klub čitalaca: 011/3341-711
www.laguna.rs
info@laguna.rs

Copyright © 2020, Bambi
Copyright © ovog izdanja 2020, Laguna

Pridruži nam se u novoj slatkoj Plazma avanturi, da zajedno otkrijemo male tajne velikih poslastica i probudimo sladokusca u tebi uz inspirativnu knjigu recepata sa tvojim omiljenim keksom. Nauči nešto novo, zabavi se i uživaj u nezaboravnim ukusima kojima Plazma daje nezamenljivu i jedinstvenu notu.



sadržaj:

JUTRO, BUĐENJE, ENERGIJA I PLAZMA 7

Birčer musli Plazma	9
Pečeni puding od Plazme sa jabukama	11
Plazma smuti činija	13
Akaji smuti sa Plazmom	15
Sutlijaš sa Plazmom	17
Jutarnji smuti sa ovsenim pahuljicama i Plazmom	19

OPUŠTANJE, DRUGARICA, ČASOPIS I PLAZMA 21

Plazma kolač sa rikotom i pečenim jagodama	23
Čokoladni mus sa Plazmom	25
Čizkejk sa kokosom, malinama i Plazmom	27
Plazma pitice	29
Roze Plazma palačinke	31
Plazma rolat sa kafom	33
Plazma čizkejk u čaši	35
Plazma kolač sa voćem i hrskavim posipom	37



SVEĆICE, KONFETE, BALONI I PLAZMA	39	KREATIVNO, NESVAKIDAŠNJE, UZBUDLJIVO I PLAZMA	67
Funffeti tortice sa Plazmom	41	Sirovi mača kolač sa Plazmom	69
Plazma ice cream pops	43	Zvezda pecivo sa punjenjem od Plazme i bele čokolade	71
Šarene krofnice sa Plazmom	45	Plazma Paris Brest	75
Zvezdice kejk pops sa Plazmom	47	Plazma puslica	79
Mafini sa Plazmom i borovnicom	49	Čokoladni sladoled sendviči sa Plazmom	81
OSMEH, DOBRODOŠLICA, ZAGRLJAJ I PLAZMA	51	Čokoladni banana hleb iz tiganja sa Plazmom	83
Napoleon torta sa kremom od Plazme	53		
Plazma torta sa pomorandžom i sirom maskarpone	57		
Čokoladna torta sa Plazmom	59		
Pita punjena filom od Plazme, čokolade i badema	61		
Lešnik torta sa Plazmom	63		
Kolibri torta	65		





I POGLAVLJE

Jutro, buđenje, energija i Plazma



HLEB | LALE

Birčer musli Plazma

VREME PRIPREME: 30 min.

VREME HLAĐENJA: /

PORCIJA: 10

TEŽINA ●○○

SASTOJCI:

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 100 g mešanog suvog voća (urme, kajsije, smokve)• 200 g mlevenih, pečenih badema• 100 g mlevenih, pečenih oraha | <ul style="list-style-type: none">• 200 g mlevenih ovsenih pahuljica• 200 g Mlevene Plazme | ZA SERVIRANJE: <ul style="list-style-type: none">• 4-5 kašika birčer musli Plazme• ½ šolja malina• 1 šolja bademovog mleka (ili jogurta ili kravljeg mleka) | <ul style="list-style-type: none">• sveže voće• čija semenke• komadići Plazme |
|---|---|--|---|

PRIPREMA:

Iseckajte na komadiće suvo voće i pomešajte sa ostalim sastojcima za musli. Stavite u staklenu teglu i čuvajte na suvom mestu.

Za ukusan obrok pomešajte birčer musli Plazmu

sa napitkom ili jogurtom i menjajte gustinu po sopstvenom ukusu. Ukrasite svežim voćem, čija semenkama i komadićima Plazme.

Zanimljivost:

Originalni birčer musli izumeo je doktor Maksimilijan Oskar Birčer Bener početkom 20. veka. U to vreme je otkriven kao zdrav večernji obrok, a danas je sastavni deo švajcarskog doručka.

Ovo je hladan obrok od raznih vrsta žitarica, semenki, svežeg voća koji se može kombinovati sa mlekom, jogurtom ili voćnim sokom. Svi sastojci se pomešaju i ostave u frižideru preko noći.



MILIN KUVAR

Pečeni puding od Plazme sa jabukama

VREME PRIPREME: 55 min.

VREME HLADENJA: /

PORCIJA: 6-8

TEŽINA ●○○

SASTOJCI:

- 150 g Plazme, izlomljene na komade
- 300 ml slatke pavlake
- 4 jajeta
- 50 g šećera
- 1 vanilin šećer
- ¼ kašičice muskatnog oraha

- Sitno rendana korica polovine pomorandže
- 2 jabuke isečene na kockice

ZA SERVIRANJE

- 1 jabuka
- 2 kašike meda
- 1 kašika soka od limuna
- maline

PRIPREMA:

Zagrijte rernu na 180 stepeni, a pleh veličine 30 x 10 cm obložite papirom za pečenje i ostavite sa strane.

U većoj činiji pomešajte jaja, slatku pavlaku, šećer, vanilin šećer, koricu pomorandže i muskatni orah. Dodajte seckanu jabuku i izlomljenu Plazmu. Dobro izmešajte, a zatim preručite u pripremljen kalup za pečenje. Pecite 40 minuta u zagrejanoj rerni. Nakon

pečenja ostavite puding u kalupu dvadesetak minuta da se ohladi, a zatim isecite na komade.

Jabuke operite i isecite na listiće. Pomešajte sa medom i limunom i ostavite ih da odstoje desetak minuta da puste sokove.

Puding poslužite sa jabukama i drugim voćem po želji.