okoladna torta sa plazmom i jagodama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **250 g**šecera
- **1**margarin
- **300 g**cokolade
- **300 g**plazme
- **1 l**slatke pavlake
- **500 g**jagoda

Priprema

Izmutiti 1 margarin sa 250 g šecera. Dodati 8 žumanaca, 150 g mlevene plazme, 300 g otopljene cokolade i 8 belanaca, prethodno dobro izmucenih. Smesu podeliti na 3 dela i peci na 150 stepeni 10-15 minuta (zavisi od šporeta). Ulupati 1l slatke pavlake i dodati 150 g plazme i 500 g seckanih jagoda. Po želji može u više. Filovati: kora-fil, kora-fil, kora-fil.

Savet

Veoma osvežavajuce za vrele dane!