Plazma torta (3)

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevene plazme
- **1 kašika**prezle
- **1 ravna kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Još za kore:

- **2 dl**mleka
- **1 kesica**vanil-šecer

Fil:

- **18** žumanaca
- **400 g**šecera u prahu
- **500 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme

Još:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Prvo prokuvati 6 dl mleka sa 1 kesicom vanil šecera-ostaviti da se ohladi. Izlupati belanca sa šecerom, dodati plazmu, prezlu, brašno i prašak za pecivo. (prašak za pecivo podeliti na tri dela). Koru peci na 200 stepeni, 10-15 minuta. Pecenu i toplu koru preliti sa 2 dl mleka. Na isti nacin ispeci još dve takve kore.

Fil: 18 žumanaca izmešati sa 400 g šecera u prahu. Posebno izmutiti 500 g margarina, pa sjedinjiiti sa predhodnim filom. Dobro izmikšati mikserom i u to dodati još 300 g mlevene plazme.

Posebno izlupati 500 ml slatke pavlake.

Tortu filovati na sledeci nacin: kora-fil-slatka pavlaka i tako dok neutrosite kore i fil. Ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet