

Plazma torta (4)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenog Plazma keksa

Za fil:

- 15 žumanaca
- 1 l mleka
- 250 g + 4 kašike šecera
- 3 kesice pudinga od slatke pavlake
- 375 g margarina
- 200 g mlevenog Plazma keksa
- 100 g bele Milka čokolade
- 200 g krem šlaga od vanile
- 2 dl mleka za šlag

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 5 kašika mlevenog plazma keksa i promešati lagano kašikom da se masa sjedini. Pleh obložiti papirom za pečenje sipati masu i peći korice u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Tako ponoviti još 2 puta.

Od litre mleka odvojite 2 dl i u njemu razmutiti žumanca, 4 kašike šecera i puding. Preostalo mleko staviti da

provri sa 250 g šecera. Kada provri skuvati proceena razmucena žumanca sa pudingom (da nebi bilo grudvica). Skuvati fil i dobro ohladiti. Uohlaen fil dodati umucen margarin i dobro izmiksati da se sjedini. Sipajte mleveni keks, dodajte rendanu belu cokoladu i dobro promešajte. Umutiti krem šlag sa mlekom i filovati sledecim redosledom. Kora - fil - šlag, kora - fil - šlag, kora - fil. Ukrasite po želji fondanom ili šlagom.

Savet