

Plazma torta (5)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**putera
- **250 g**šecera u prahu
- **300 ml**gaziranog soka od pomorandže
- **200 g**želete bombone
- **150 g**suvog groža
- **100 g**oraha
- **100 g**pecenih lešnika
- **100 g**pecenih badema
- **5 kašikaruma**
- **900 g**mlevenog plazma keksa

Priprema

Prvo preliti suvo grožje rumom. Iseckati želete bombone, orah, lešnik i badem. Zatim puter umutiti sa šecerom i dodati oceeno suvo grožje, seckane lešnike, bademe, orahe, želete bonbone. Sve to izmešati i preliti sa sokom i onda lagano dodati mleveni keks, pa sve fino sjediniti. Oblikovati tortu ukrasiti po želji. Ja sam ukrasila coko transverom i puter kremom.

Savet