

Vocna plazma torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** plazma keksa
- **4** čaše kisele pavlake (20% mm)
- **500 g** margarina za mazanje
- **500 g** šećera u prahu
- **600 g** zamrznutog voca
- (po želji - maline, jagode, kupine...)

Priprema

Voca staviti u cetku da se odmrzne i ocedi. U dublju ciniju staviti margarin i šećer u prahu, pa umutiti da postane penasto. Dodati kiselu pavlaku i mikserom sve sjediniti.

Plazmu izlomiti na sitnije komade. Tako izlomljenu plazmu dodati masi sa margarinom i kašikom sjediniti. Podeliti masu na tri dela.

Uzeti kalup sa obrucem, pa ga blago podmazati uljem. U kalup staviti prvi deo pripremljenog keksa, pa kašikom (koju stalno umacemo u vodu) formirati koru. Preko tako formirane kore staviti polovinu isceenog i iseckanog voca. Zatim sledi drugi deo keksa, od koga se formira kora, pa preko staviti drugu polovinu voca. Na kraju ide treci deo keksa, sve se izravna i ostavi u frižider, do sutra.

Sutradan staviti kalup na tacnu za tortu, nožem odvojiti tortu od obruca, skinuti obruc, premazati tortu sa šlagom i ukrasiti je po želji.

Savet