

## **oko plazma torta (2)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **8jaja**
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** oraha
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** pecivo prašak
- **8 dl** cokoladnog mleka

#### **Fil:**

- **500 g** šлага
- mleko ili kisela voda za šlag
- **8 dl** kisele pavlake
- **250 g** šecera u prahu
- **300 gm** levene plazme

### **Priprema**

Ulupati 4 belanceta u cvrst sneg, postepeno dodavati 4 kašike šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati 4 žumanceta, jedno po jedno, neprekidno muteci mikserom. Nakon toga umešati 3 kašike mlevenog oraha i 1 kašiku brašna pomešanu sa pola kesice pecivo praškom. Sve polako promešati varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni. Od preostalog materijala ispeci još jednu koru. Pecene kore preliti sa po 4 dl cokoladnog mleka. Umutiti šlag prema uputstvu sa kesice. Od ulupanog šлага odvojiti 6 kašika pa ih pomešati sa kiselom pavlakom, plazma mlevenim keksom i šecerom u prahu. Sve dobro sjediniti. Koru premazati polovinom fila i naneti polovinu šлага. Poklopiti drugom korom te ponoviti

postupak.

**Savet**