

Plazma torta - Bubamara



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Osnova:

- **600 g**plazme
- **200 g**žele bombona
- **100 g**suvog groža
- **100 g**cokolade
- **2** cašegaziranog soka od pomorandže
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Ukrašavanje:

- **200 g**šлага ili fondan masa

Priprema

Plazmu izlomiti na krupnije komade. Žele bombone i suvo grožje sitno iseckati i dodati u keks, izmešati, dodati sok, još malo promešati da keks upije sok i ostaviti da se natapa. Penasto umutiti margarin i šefer u prahu pa dodati predhodno istopljenu cokoladu i sjediniti sa keksom u kompaktnu masu. Formirati tortu ili željeni oblik, ukrasiti šlagom ili fondanom.

Savet