

Moderna plazma



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 dlulja
- 3 kašikekakaa
- 1prašak za pecivo
- 2,5 dlcokoladnog mleka

Za fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 200 gšecera u prahu
- 300 gmlevenog plazma keksa
- 200 gšlaga
- 2 dlkisele vode

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 5 kašikaulja

Za premazivanje

- 2 kesice šlag krema od čokolade

Priprema

Za piškotu: Belanca ulupajte u čvrst sneg, dodavajući postepeno šećer. Dodajte zatim jedno po jedno žumance i na kraju ulje. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte i kakao pa sve polako varjačom umešajte u belanca.

Dobijenu smesu izlijte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Vrucu koru izbodite viljuškom i prelijte hladnim čokoladnim mlekom.

Slatku pavlaku ulupajte u čvrst sneg, dodajte postepeno šećer u prahu i na kraju dodajte mleveni plazma keks.

U drugi sud penasto umutite šlag sa kiselom vodom pa sjedinite sa slatkom pavlakom tako da dobijete jedan fil.

Premažite ga preko kore kada se ohladi.

Od gore izlijte glazuru od čokolade (otopite 100 gr čokolade sa 5 kašika ulja).

Krem šlag od čokolade mikserom umutite pa kašikom za sladoled pravite kugle i reajte preko glazure od čokolade. Tortu dobro rashladite, secite na parcać velicine kugle, pospite mlevenim plazma keksom i služite.

Savet