

## *Plazma torta sa pavlakom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 1 kašikabrašna
- 1/3 kesicepraška za pecivo
- 50 grendane crne cokolade

#### **Za fil:**

- 300 gmlevene plazme
- 125 gmargarina
- 360 ml kisele pavlake
- 200 gšecera u prahu
- 100 g soft margarina

#### **I još:**

- 1 dl cokoladnog mleka
- 2,5 dl slatke pavlake

### **Priprema**

Ispeci patišpanj na sledeci nacin. Umutiti jaja sa šecerom i lagano dodati ostale sastojke. Peci 15 minuta na 200

C. Vrucu koru preliti sa malo cokoladnog mleka i ostaviti da se kora ohladi.

Umutiti penasto margarine sa šecerom u prahu i kiselom pavlakom i umešati keks. Namazati fil preko kore. Odozgo dekorisati umucenom slatkom pavlakom.

**Savet**