

Plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 200 gšecera u prahu
- 100 gcokolade za kuvanje
- 125 g**Moja Kravica Maslaca**
- 1 l**Moja Kravica kuhinjica slatke pavlake**
- 1šlag pena
- 300 gcele plazme
- 300 gmlevene plazme

Priprema

Moja Kravica maslac sastaviti sa mlevenom plazmom, umutiti 8 jaja sa 200 g mlevenog šecera pa u njih dodati plazmu sa maslacem i dodati otopljenu cokoladu.

Posebno umutiti **Moja Kravica kuhinjica slatku pavlaku** sa šlag penom.

Celu plazmu umakati u mlako mleko i poreati na četvrtast pleh. Preko toga staviti trećinu slatke pavlake pa polovinu crnog fila pa pavlaka + crni fil + pavlaka.

Ukrasiti po želji.

Savet