

Lagana plazma torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **240 g** plazma keksa (30 kom.)

Za tamnu cokoladnu kremu:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šecera burbon
- **2 kašike** kristal šecera
- **60 g** škrobnog brašna (gustina)
- **100 g** crne cokolade za kuvanje

Za belu cokoladnu kremu:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šecera
- **60 g** škrobnog brašna (gustina)
- **100 g** bele cokolade za kuvanje
- **50 g** ekspaniranog pirinca

Za umakanje plazma keksa:

- **150 ml** soka Juice orange

Za premazivanje torte:

- 250 ml Moja Kravica Kuhinjska slatka pavlake

Priprema

Okruglu tepsiju promera 24 cm. premazati margarinom i posuti prezlima.

Plazma kekse preseći na pola, umociti u us i složiti u tepsiju, prvo stranice, a onda dno tepsije.

Izrada tamne čokoladne kreme: Pomešati mleko i slatku pavlaku pa izdvojiti 100 ml za umucivanje škrobnog brašna. Crnu čokoladu iseci na sitne kockice. Škrobno brašno pomešati sa kristal šećerom i vanilin šećerom, dodati 100 ml mleka i umutiti. 400 ml. mešavine mleka i slatke pavlake staviti da se skuva, pa kad zavri smanjiti temperaturu i umešati umuceno škrobno brašno te kuvati uz neprestano mešanje varjačom 2-3 minuta dok se krema ne zgusne. U vruću kremu staviti sitno iseckanu crnu čokoladu i kuvati uz neprestano mešanje varjačom dok se sva čokolada ne rastopi, a krema postane glatka i sjajna. Još vruću kremu rasporediti na kekse u tepsiji.

Izrada bele čokoladne kreme: Pomešati mleko i slatku pavlaku pa izdvojiti 100 ml. za umucivanje škrobnog brašna. Belu čokoladu iseci na sitne kockice. Škrobno brašno pomešati sa kristal šećerom i vanilin šećerom, dodati 100 ml. mleka i umutiti. 400 ml. mešavine mleka i slatke pavlake staviti da se skuva, pa kad zavri smanjiti temperaturu i umešati umuceno škrobno brašno te kuvati uz neprestano mešanje varjačom 2-3 minuta dok se krema ne zgusne. U vruću kremu staviti sitno iseckanu belu čokoladu i kuvati uz neprestano mešanje varjačom dok se sva čokolada ne rastopi a krema postane glatka i sjajna. U vruću kremu lagano varjačom umešati ekspandirani pirinac. Još vruću kremu rasporediti na čokoladnu kremu u tepsiji.

Dok se torta hladi mikserom umutiti slatku u šlag (dodati šećera po želji). Celu tortu u tepsiji premazati sa umucenim šlagom.

Savet

Nedavno sam na nekoj internet stranici naišla na recept za tortu od piškota koja mi se veoma dopala i slinu varijantu sam danas i probala da napravim. Moram da priznam da sam dobila veoma lepu osvežavajuću a ne preslatku tortu.