

## *okoladna plazma torta*



težina: lako

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **2** jaja
- **150** g šecera
- **200** g brašna
- **120** ml mleka
- **2** kašike kaka
- **1** kesica praha za pecivo

#### **Za fil:**

- **600** g. mlevene plazme
- **250** ml mleka
- **250** g margarina
- **3** kašike prah šecera
- **2** kašice arome ruma
- **50** g cokolade
- **100** g plazma keksa

#### **Za ukrašavanje:**

- **100** g cokolade
- **20** g putera
- malo mleka
- **250** g slaga

## Za natapanje biskvita:

- **250 ml** mleka
- **2 kašike** Nesquik kakaа

## Priprema

Umititi belanca u cvrst sneg, dodati šecer, mutiti dok se šecer ne istopi. Dodati jedno po jedno žumance i nastaviti sa mucenjem dok se smesa ne sjedini. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, žicom za mucenje sve dobro sjediniti. Izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 200°C. Ohlaen biskvit prelitи mešavinom mleka i nesquika. Umutiti margarin, dodati prah šecer. Mlevenu plazmu sjediniti sa mlekom i rumom, pa dodati umucenom margarinu. Fil podeliti na dva dela, pa u jedan dodati prethodno otopljenu cokoladu. Plazma keks izlomiti na krupnije komade pa natopiti sa malo mleka. Filovati: Biskvit - beli fil - natopljeni keks - braon fil - cokoladna glazura - šlag.

## Savet

Umesto Nesquika može se koristiti okoladno mleko. Korišen je okrugli pleh dimenzije Ø 30 cm.