Torta sa plazmom i ananasom

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **9**jaja
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Za krem:

- **1 kesica**pudinga od vanile koji se ne kuva
- **3 dl**mleka
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **250 g**margarina
- šecer po ukusu
- kokta po potrebi
- **1 kesica**šlaga
- **1 dl**kisele vode

I još:

- **1 mala konzerva**ananasa
- **50 g**žele bombona

Dekoracija:

- **1 kesica**šlaga
- **1,5 dl**kisele vode
- **1/2 kesice**želatina
- ananas
- žele bombone
- rendana cokolada

Priprema

Od navedenih sastojaka ispeci 3 kore, kad se ohlade staviti jednu na drugu i iseci na trake 5 cm.

Puding pripremiti prema upustvu, margarin penasto umutiti sa šecerom po ukusu, šlag umutiti sa kiselom vodom, plazmu preliti koktom izmešati. U margarin umešati plazmu, puding i šlag.

Kore nakvasiti malo sa sokom ananasa iz konzerve, premazati kremom i posuti komadicima ananasa i seckanim žele bombonama. Uzeti prvu koru i uviti u rolat zati preostale motati oko prve i tako oblikovati tortu.

Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom, umešati otopljen želatin i premazati tortu. Dekorisati sa rendanom cokoladom, ananasom i žele bombonama.

Savet