

Bogata plazma torta



Waſery

težina: lako

za: 15 osoba

vreme pripreme: 30 min

Sastojci

Za koru:

- 6 žumanca
- 200 g šećera u prahu
- 250 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 100 g suvog groža
- 100 g seckanih oraha
- 100 g seckanog želea
- 1-2 dl soka od narandže

Za šam:

- 6 belanca
- 10 kašika šećera
- 8 kašika šećera

Priprema

Žumanca dobro izmešati sa šećerom u prahu, pa dodati omekšali margarin. Mutiti još malo. Dodati smesi suvo grožje, orah, želes, malo soka, pomešati i na kraju dodati mlevenu plazmu. Dobro pomešati. Po potrebi dodati još soka ili plazme, da se dobije kompaktna smesa, da ne bude ni jako suva niti meka, da se može oblikovati kora. Smesu oblikujemo u okrugli ili pravougaoni oblik. 6 belanca ulupamo u cvrstu penu sa 10 kašika šećera. 8 kašika šećera otopimo na ringli, i polako dodamo šamu od balanca, sve vreme muteci mikserom. Penu stavimo preko plazma kore i stavimo u frižider da se stvrdne.

Savet