Plazma torta (8)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** mlevene plazme
- **200 g**žele bombona
- **12**krem bananica
- **250 g**margarina
- **2**jajeta
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **2 kesice**šlaga
- **po potrebi**sok od pomorandže

Priprema

U dublju vanglu staviti mlevenu plazmu. Jaja skuvati na pari, a margarin otopiti na tihoj vatri.

Zatim u mleveni keks dodati seckane žele bombone, seckane krem bananice i seckanu cokoladu.

Dodati skuvana jaja i otopljeni margarin i na kraju šecer u prahu. Zamesiti kompaktnu smesu, postepeno po potrebi dodajuci sok od pomorandže, tako da se dobije ne previše gusta, ni previše retka smesa. Oblikovati i ukrasiti šlagom tortu po želji.

Savet