

Sekina plazma torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12jaja
- 12 **kašika**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 9 **kašika**mlevenih oraha
- 1,1/2 **kesice**praška za pecivo

Za fil:

- 5kiselih pavlaka
- 250 **g**šecera u prahu
- 300 **g**mlevene plazme
- 5-6 **punih kašika**umucenog šlaga

I još:

- 1/2 **kg**šlaga (za filovanje)
- 1/2 **kg**šlaga (za ukrašavanje)
- 4 **dl**cokoladnog mleka

Priprema

Kore: Umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera u cvrst šam. Dodavati 1 po 1 žumance. Dodati kašiku brašna, 3 kašike oraha i 1/2 praška za pecivo i lagano promešati. Peci dok ne porumeni na 200 C. Ispeci 3 kore.

Fil: Umutiti 1/2 kg šlaga.

Fil: Umutiti 5 kiselih pavlaka sa 250 g šecera u prahu. Dodati mlevenu plazmu i 5-6 kašika umucenog šlaga.

Filovati: Kora koju poprskamo cokoladnim mlekom-fil od plazme-šlag-kora poprskana cokoladnim mlekom-fil-šlag-kora-fil-šlag. Ukrasiti po želji sa ostalim šlagom.

Savet

Jako ukusna torta, velika, deca je obožavaju!