

Izvrсна Plazma torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za korue (x3):

- 5belanaca
- **10 kašika**šecera
- 5 **kašika**mlevene plazme
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**sirceta

Za fil:

- 15žumanaca
- **17 kašika**šecera
- 1/2 lslatke pavlake
- 2margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme
- **500 g**šlaga
- **150 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Kore: Belanca lepo umutiti sa šećerom, zatim postepeno dodavati mlevenu plazmu i brašno. Na kraju dodati sirce i promešati drvenom varjačom. Pleh obložiti pek papirom, izruciti smesu, lepo izravnati i peci na 200 C, dok ne porumeni. Na ovaj nacin napraviti 3 kore.

Fil: Žumanca i šećer lepo umutiti mikserom i smesu kuvati na pari neprestano mešajući. U drugu činiju umutiti 1/2 l slatke pavlake. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu. Ohlaen fil na pari sjediniti sa margarinom i slatkom pavlakom, i na kraju dodati mlevenu plazmu u taj fil. Šlag umutiti i u njega narendati čokoladu. Filovati sledecim redom: Kora-fil-šlag.. i tako naizmenicno dok se ne utroši sav materijal. Tortu dekorisati po želji.

Savet