

## *Plazma torta sa brusnicom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** belanaca
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **200 ml**vrućeg mleka

#### **Za fil:**

- **8**žumanca
- **100 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**suvih brusnica
- **200 ml**fante

#### **I još:**

- **500 ml**slatke pavlake

### **Priprema**

Izmutiti belanca sa šećerom, dodati brašno i na kraju postepeno dodavati mleko. Sipati u pleh obložen papirom i staviti da se pece 15 minuta na 180 stepeni.

Izmutiti žumanca sa šećerom, pa preruciti u šerpu i staviti da se kuvaju na pari. Kuvati oko 15-20 minuta. Oataviti fil da se ohladi. Izmutiti margarin pa ga sjediniti sa ohlaženim filom. Umešati plazmu, postepeno dolivati sok da se dobije glatka smesa ni previše tvrda, ni previše mekana. Na kraju kašikom umešati suve brusnice. Naneti fil na ohlaženu koru. Izmutiti slatku pavlaku pa premazati celu tortu. Ukrasiti po želji.

## **Savet**