

Plazma torta sa jagodama i malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**plazma keksa u komadu
- **500 ml**slatke pavlake
- **4 kesice**krem šлага
- **1 čaša**kisele pavlake
- **200 g**mlevenog plazma keksa
- **400 g**jagoda
- **200 g**malina
- **350 ml**mleka
- **100 ml**mleka za potapanje
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

U posudu za mucenje sipajte slatku pavlaku, 2 kesice krem šлага i 150 ml mleka. Sve zajedno izmiksajte u cvrst sneg. Dodajte kiselu pavlaku i još malo mutite a zatim fil podelite na dva dela.U jedan deo dodajte mleveni plazma keks i promešajte.

Na tacnu složite plazma keks u komadu koji ste prethodno umakali u mleko.

Preko keksa stavite beli fil.

Složite jagode koje ste prethodno izbendirali. Preko poreajte maline u komadu.

Sve premažite filom od plazme.

okoladu otopite sa uljem pa prelijte preko fila od plazme.

Na kraju umutite preostala dva krem šлага i time premažite tortu sa gornje strane. Ostavite je u frižideru da se rashladi pre služenja.

Savet