

Šuškaва plazma torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** belanaca
- **27 kašika** šecera
- **1,5 kašicica** sirceta

Za fil:

- **9** žumanaca
- **150 g** šecera
- **300 g** putera
- **200 g** plazma kekisa

I još:

- **300 g** šlaga u prahu
- kisela voda

Priprema

Umutiti penasto 3 belanceta sa 9 kašika šecera. Dodati 1/2 kašicice sirceta. Zagrejati rernu na 120 stepeni. Pleh obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Sušiti sat i deset minuta. Na isti nacin osušiti još 2 kore.

Umutiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari. Vreme kuvanja je nekih 10-15 minuta. Krema je skuvana, kada

povucete varjacu kroz dno šerpe ocrta se dno i žumanca su promenila boju. Ostavite da se krema prohladi. Umutiti penasto puter i spojiti sa žumancima. Umešati mleveni keks. Filovati kore i dekorisati tortu šlagom.

Savet