

## **Plazma torta (10)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**žumanaca
- **6** kašika šecera
- **250** gmargarina
- **600** gmlevene plazme
- **150** gmlevenih oraha ili lešnika
- **2** dlgaziranog soka od narandže
- **2** kesice šлага

### **Priprema**

Žumanca i šecer umutiti mikserom, pa skuvati na pari mešajuci žicom za mucenje. Žumanca su gotova kada se dho šerpe vidi tokom mešanja. Fil ostaviti da se ohladi, a margarin imututi i sjediniti ga sa ohlaenim filom. Tome dodati plazmu, orahe i sok. Smesu formirati na tacnu za tortu. Umutiti šlag i premazati tortu. Dekorisati po želji.

### **Savet**

U ovaj recept se ne koriste belanca, iskoristite ih za nešto drugo...