

oko-plazma torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **4**belanceta
- **100** gšecera
- **30** mlvode
- **60** gmlevenih oraha
- **50** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za prelivanje kore:

- **100** g cokolade
- **30** mlmleka

Za fil:

- **4** žumanceta
- **1** lmleka
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **10** kašikašecera
- **1** margarin
- **150** gšecera u prahu
- **200** gcokolade
- **200** gmlevene plazme

Priprema

Od belanaca i šecera napraviti cvrst sneg. Dodati vodu, pa potom i brašno sa praškom za pecivo. Lagano mutiti, dodati mlevene orahe i sve sjediniti. Izliti u pleh i peci na 200°C.

Kada se kora ispece i prohladi, premazati je otopljenom cokoladom i ostaviti da se stegne.

Žumanca, šecer i puding sa 200 ml mleka izmutiti da ne bude grudvica. Zakuвати u ostatku (800 ml) mleka. Mešati i lepo ga ukuvati.

Polovinu fila odmah stavimo u drugu posudu, i u tu posudu 200 g cokolade. Mešati dok se fil i cokolada ne sjedine. Kada se ohlade u cokoladni i žuti fil dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. U žuti fil dodati mlevenu plazmu, ako je jako cvrsto, dodati malo mleka.

Na ohlaenu koru sa cokoladom, izliti prvo fil sa plazmom, pa cokoladni. Dekorisati po želji...

Savet

Prijatno!