

Plazma šnite



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 gplazme
- 500 mlmleka
- 3žumanceta
- 7 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 125 gmargarina

Za filovanje:

- 150 gšlaga
- 100 mlkisele vode

Priprema

Staviti 400 ml mleka da provri sa 4 kašike šecera. U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca sa 3 kašike šecera, brašnom, dodati 100 ml hladnog mleka te sve ukuvati u vrijuce mleko. Kad se ukuva skloniti sa vatre, dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Ostaviti da se prohladi (ali veoma kratko, oko 5 minuta), umešati drobljeni plazma keks, lepo sjediniti. Ostaviti da se ohladi pa oblikovati tortu. Šlag umutiti sa kiselom vodom i nafilovati tortu. Ohladiti tortu te je iseci na šnite i poslužiti.

Savet

Brzo, a ukusno. Probajte.