Plazma torta (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **2 čaše od jogurta**šecera
- **2**jajeta
- **3 čaše od jogurta**brašna
- **1 čaša od jogurta**ulja
- **1 čaša od jogurta**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakao

Fil:

- **7**jaja
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **300 g**mlevene plazme
- **100 ml**fanta soka
- **250 g**margarina
- **300 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti jaja, dodati šecer, ulje, mleko, prašak za pecivo, kakao i na kraju brašno. Sipati u podmazanu tepsiju i staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Fil: Umutiti jaja sa šecerom. Preruciti u šerpu pa staviti da se kuva na pari. U toku kuvanja dodati cokoladu. Kuvati oko 20 minuta. Kada je fil skuvan skloniti da se ohladi. Umutiti margarin pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Kašikom umešati keks, postepeno dodavati sok da se smesa lepo sjedini. Namazati fil preko pecene kore. Izmutiti slatku pavlaku pa ukrasiti tortu.

Savet