

Plazma šnit torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za svetlu koru:

- **14**belanaca
- **22** kašikebrašna
- **8** kašikagriza
- **2** kašikesirceta

Za tamnu koru:

- **14**belanaca
- **22** kašikešecera
- **6** kašikaprezli
- **2** kašikesirca
- **12** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikebrašna

Za fil:

- **28**žumanaca
- **24** kašikašecera
- 2margarina
- **450** gplazma keks

- **500 g**šлага
- **4 dl**mleka
- **150 g**cokolada

Za dekoraciju :

- **100 gr**bele cokolade

Priprema

Umutite cvrstu belanac, postepeno dodajite šecer i mutite dok se šecer ne istopi. Iskljucite mikser pa dodajte griz i sirce. Lagano promešajte i sipajte u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Za tamniju koru umutite prvo belanac u cvrt šam, postepeno dodajte šecer i mutite dok se šecer ne istopi. Iskljucite mikser pa dodajte prezle, sirce, orah i brašno. Lagano promešajte, sipajte u pleh koga ste obložili pek pairom i pecite na 200 C dok ne porumeni. Kore ostavite da se ohlade.

Žumanca i šecer umutite mikserom penasto i onda skuvajte fil na pari. Šlag umutite cvtsro sa mlekom. Margarin umutite penasto, dodajte hladan fil, plazmu i umuceni šlag. Masu podelite na 2 dela. U jedan deo dodajte otopljenu cokoladu, a drugi ostaje žut.

Finalni postupak: svetla kota, taman fil, tamna kora, svetli fil... Tortu dekorisati izrendanom belom cokoladom. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Kore se peku u plehu 35 x38,odnosno u pleh od elektrinog šporeta.Svaka kora se see na pola i dobiju se 2 bele i 2 tamnije kore.