

## *Plazma torta sa Milka cokoladom*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15** belanaca
- **3** žumanca
- **15 kašika** šećera
- **15 kašika** mlevene plazme
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **12** žumanaca
- **200 g** šećera
- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** putera ili margarina
- **200 g** bele Milka čokolade
- **150 g** mlevenog plazma keksa

#### **I još:**

- **500 g** šlag krema
- kisela voda

### **Priprema**

Kore: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg. Dodati 5 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati 1 žumance i još malo mutiti. Na kraju dodati 5 kašika mlevene plazme, 1 kašiku brašna i 1/3 kesice praška za pecivo. Sve lagano sjediniti. Masu izliti u pleh obložen pek papirom i peci na 220'C oko 15 minuta. Ispeci tri ovakve kore.

Fil: U odgovarajucoj šerpi umutiti penasto 12 žumanaca sa 200 g šecera. U posebnoj ciniji razmutiti 2 kesice pudinga od vanile u malo mleka. Dodati puding žumancima i još malo mutiti. Na kraju dodati preostalo mleko od 1l. Staviti ovo da se kuva na pari. Kada je skoro kuvano, dodati 200 g bele Milka cokolade i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti puter ili margarin i sjediniti sa ohlaenim filom. Na kraju u fil dodati 150 g mlevenog Plazma keksa.

Umutiti 500 g šlag krema sa kiselom vodom (400-500 ml kisele vode).

Finalni postupak: na prvu koru staviti 1/3 fila, a zatim 1/3 šlaga. Postupak ponoviti još dva puta.

## **Savet**