

Plazma torta (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Dno:

- **300 gplazme**
- **50 gputera**
- **3 šoljicešecera u prahu**
- **3 šoljicemlijeka**
- **2 kašikenutele**

Fil:

- **2 kesicepuding od cokolade**
- **par kašikašecera**
- **500 mlmljeka**

Šlag:

- **1 pakovanjeslatke pavlake**

Ostalo:

- **16krem bananica**

Priprema

Prvo pomjesati plazmu, nutelu, mlijeko, puter i šefer. Kada se sjedini, izjednaciti u kalup za tortu. Nakon toga, skuhati puding od cokolade u pola litra mlijeka i šecera dodati. Onda umuiti šlag i dodati šecera, ako šlag ne sadrži šefer. Kada smo dno izjednacili, poredatti na dno cokoladne bananice, pa na njih staviti puding, kada se ohladi na puding staviti šlag i narendati cokoladu odozgo.

Savet

Najbolje je kada se puding bude hladio na torti da se prekrije direktno na puding plasticna folija da se ne bi korica stvorila. Ako koristite vrhnje za šlag, staviti šlag fix i njega da se šlag ne razbuzi.