

Plazma torta (16)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **125** gputera
- **250** mlkašastog soka po ukusu
- **100** gsuvog groža
- **100** gseckanih žele bombona
- **100** gseckanih oraha
- **100** gseckanih badema
- **100** gseckanih pecenih lešnika
- **50** gcokolade
- **100** gšecerau prahu

Za ukrašavanje:

- **200** gšlag pene
- **200** mlcokoladnu glazure
- **50** gšarenih bombonica

Priprema

Puter penasto umutiti sa šecerom. Dodati suvo grože, žele bombone, orahe, lešnike, bademe, seckanu cokoladu sjediniti pa dodati kašasti sok, dodati mlevenu plazmu i lepo sjediniti sve. Na vecem tanjiru oblikovati okruglu tortu. Šlag umuti savodom pa premazati preko torte, cokoladnu glazuru staviti u vrelu vodu, pa glazuru sa kašikom staviti u poslasticarsku kesu. Kesu pri dnu iseci i na šlag samo istisnuti gazuru. Ukrasiti a šarenim bombonicama. Prijatno.

Savet

Menaž glazura je odlina i može služiti za šaranje kolaa, a odlina je i kao glazura.