

Plazma sa malinama



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6**belanaca
- **8** kašikašecera
- **5** kašikamlevene plazme
- **1** kašika brašna

Za I fil:

- **18**žumanaca
- **300** gšecera u prahu
- **370** gmargarina
- **450** gmlevene plazme

Za II fil:

- **250** gkrem šлага
- **300** mlmineralne vode
- **300** gmalina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodavati šecer i nastaviti mucenje. Kad se dobro umuti dodati mlevenu plazmu i brašno. Sjediniti lagano varjacom i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Umutiti još 2 identicne kore.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom dok ne pobele. Skuvati fil na pari. Ohladiti pa sjedinite sa umucenim margarinom i dodati mlevenu plazmu.

Šlag umutite sa vodom pa slagati tortu: kora, fil sa plazmom, maline, šlag... Dekorisati po želji. Uživati u divnom, osvežavajućem ukusu. Prijatno.

Savet