

Plazma torta (17)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**plazma keksa
- **24**jaja
- **24** kašikešecera
- **300 g**secera
- **3** kašiciceprška za pecivo
- **200 g**cokolade
- **12 dl**mleka
- **4**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **10** kašikašecera
- **500 g**maslaca
- **4**šlag krema od vanile+mleko

Priprema

Umutiti 8 belanaca uz postepeno dodavanje 8 kašika šecera u cvrst sneg. Rucno umešati 8 kašika plazma keksa i 1 kašicicu praška za pecivo. Smesu sipati u kalup precnika 28 cm koji obložimo papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa kada ubacimo koru smanjiti na 150 stepeni i peci oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još dve kore. Ostaviti zajedno sa papirom da se ohlade.

Žumanca i šecer umutiti dok ne pobele, pa staviti na paru da se kuva oko 20 minuta. Dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne istopi. Ostaviti da se ohladi.

Puding, 10 kašika šecera i 2 dl mleka razmutiti da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da prokuva. U provrelo mleko sipati puding i skuvati. Ostaviti da se ohladi.

U ohlaena žumanca sa cokoladom umešati maslac i dobro sjediniti. Zatim dodati ohlaen puding i umutiti da se sve lepo sjedini. Dodati ostatak plazma keksa, sjediniti i ostaviti na sat vremena u frižider pre filovanja.

Šlag krem pripremiti prema uputstvu.

Filovati tortu: Kora, fil, šlag krem, kora, fil, šlag krem, poslednja kora i na vrh opet fil, pa šlag krem. Tortu dekorisati po želji.

Savet