

Ledena plazma



Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 žumanca
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1,5 dl ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 2,5 dl mleka

Fil:

- 4 šlaga
- 4 kisele pavlake
- 2 caše šecera
- 400 g plazme
- cokolada

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom, dodati jedno, po jedno žumance, dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i ulje. Ispeci koru, preliti sa hladnim mlekom.

Fil: Umutiti 2 šlaga sa manje mleka nego što treba.

Posebno umutiti pavlaku i šecer pa sjediniti sa šlagom, dodati plazmu. Sve sjediniti i premazati koru.

Umutiti 2 šlaga, premazati tortu i izrendati cokoladu.