

Plazma torta sa korama



Sastojci

Za kore:

- 18 belanaca
- 30 kašika šecera
- 3 kašike sirceta
- 3 kašike ulja
- 3 kašike brašna
- 15 kašika mlevene plazme

Za fil:

- 18 žumanaca
- 2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 400 g mlevene plazme
- 500 g šlaga

Priprema

Kore: Umutiti 6 belanaca, pa postepeno dodavati 10 kašika šecera. Mutiti dok se ne istopi šecer. Kada se dobije cvrst sneg od belanaca, dodati 1 kašiku ulja, 1 kašiku brašna i 5 kašika mlevene plazme.

Sve dobro izmešati i zatim sipati u pleh. koji je obložen pek papirom i peci koru 15-20 minuta na 220 C. Isti postupak ponoviti, još dva puta.

Fil: Umutiti 2 margarina, pa postepeno dodavati 18 žumanaca, koja su prethodno kuvana na pari sa 200 g šecera u prahu. Bitno je da se žumanca ohlade. Kada se umute margarin i žumanca u fini krem, doda se 400 g mlevene plazme i to se promeša sve.

Posebno umutiti 500 g šlaga, predlažem sa hladnom kiselom vodom 500 ml.

Filovati: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil i na kraju obložiti šlagom tortu.