Plazma torta - Dvorac



Sastojci

Potrebno je:

- 24 jaja
- 600 g plazma keksa
- 500 g kristal šecera + 24 kašike
- 4 dl mleka
- 24 kašike brašna
- 3 kašike prezli
- 1 vanilin šecer
- 3 praška za pecivo
- 2 margarina
- 300 g šlaga
- kisela voda (za šlag)

Priprema

Kora: 8 belanaca mutiti sa 8 kašika šecera, dodati 5 kašika mlevene plazme, 1 kašika prezli, 8 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. To sve dobro umutiti i peci koru na 250 stepeni 15 minuta. Tako ispeci 3 kore.

Ohlaene kore preliti sa 4 dl mleka i 1 vanilin šecerom.

Fil: 24 žumanca umutiti sa 500 g kristal šecera.

Posebno izmešati 2 margarina sa malo šecera u prahu, dodati žumanca, pa 400 g mlevene plazme.

Umutiti 300 g šlaga sa kiselom vodom.

Reati: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.