

Japanski vetar sa Plazmom



Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 20 kašika šecera
- 20 kašika seckanih oraha
- 5 kašika **Plazme Mlevene**

Fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 300 g maslaca
- 250 g drobljenih oraha
- 250 g **Plazme Mlevene**
- 1 l slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Kore: Umutite belanca u cvrst šam, dodajte šećer i mutite dok se kristali ne istope. Dodajte seckane orahe i Plazmu Mlevenu. Masu podelite na tri jednaka dela, a zatim je sipajte u plehove i pecite na 160 C.

Fil: Žumanca, šećer i puding izmutite mikserom, a zatim ukuvajte u mleku kako biste dobili cvrst krem. Ohlaeni fil umutite sa maslacem, dodajte seckane orahe i Plazmu Mlevenu.

Umutite slatku pavlaku u šlag.

Prvu koru premažite žutim filom, a zatim šlagom. Dodajte drugu koru pa ponovite postupak. Dodajte i trecu koru, žuti fil i šlag kojim cete ukrasiti tortu.