

okoladna Plazma torta



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g **Plazme**
- 4 jaja
- 40 g mlevenih prženih oraha
- 80 g maslaca
- 2 kašike šecera u prahu
- 40 g **Plazme Mlevene**
- 75 g **Bambi cokolade za kuvanje**
- 1 vanilin šecer
- 400 ml mleka
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca, a zatim mikserom umutite žumanca i dodajte vanilin šecer i šecer u prahu. Dobijenu smesu stavite da se kuva na pari i dodajte Bambi cokoladu za kuvanje. Kada se cokolada istopi, sklonite krem sa šporeta.

Stavite 150ml mleka da provri, njime prelijte mlevene orahe, a zatim ih dodajte u krem.

Mikserom penasto umutite maslac, dodajte ohlaeni krem i Plazmu Mlevenu.

Plazmu umacite u zagrejanih 250ml mleka i reajte po dnu pleha ili cinije. Nanesite polovinu krema, pa ponovo nareajte Plazmu i nanestite ostatak krema. Vrh torte ukasite umucenom slatkom pavlakom.