

Plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** plazme keksa
- **3 dl** mleka

Fil:

- **12** jaja
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **125 g** maslaca
- **300 g** mlevene plazme
- **3 kašike** šecera u prahu
- **200 g** crne čokolade
- **200 g** bele čokolade

Za ukrašavanje:

- **300 g** šlaga u prahu
- **4,5 dl** vode

Priprema

600 g plazme podeliti na 3 dela, to je za 3 kore, u svaki red staviti 200 g plazme.

Fil: Umutiti 12 žumanaca sa 200 g šecera i skuvati na pari. Kad se ohladi dodati umućen margarin i maslac.

Dodati u fil 300 g mlevene plazme i umucen sneg od 12 belanaca sa 3 kašike šecera u prahu. Fil podeliti na 2 dela u jedan deo dodati 200 gr istopljene crne cokolade a u drugi deo 200 gr istopljene bele cokolade. Tortu filovati: Red od 200 g plazme prethodno potopljene u mleko, fil sa crnom cokoladom, fil sa belom cokoladom, red plazme.... i tako redom dok ne utrošimo fil i plazmu. Tortu ukrasiti sa umucenim šlagom sa vodom.

Savet