

Plazma torta (vocna)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 375 g margarina ili putera
- 300 g prah šećera
- 2 žumanceta
- 2 **ca**šenegaziranog soka od pomorandže
- 600 g mlevene plazme
- 5-6 čokoladnih bananica
- 100 g suvog groža
- 100 g žele kocki
- 1 kruška
- 1 jabuka
- 1 banana
- 1 mandarina
- 1 **vec**akutija piskota

Priprema

Omekšali margarin umutiti sa prah šećerom i žumancima, zatim dodati ostale sastojke (bananice i žele kocke iseci, a suvo grožđe prethodno potopiti u rum ili neki liker). Sve sjediniti i staviti u okrugli kalup obložen folijom. Staviti u frižider da se stegne. Okrenuti na tacnu i poreati okolo piškote koje su prethodno sa jedne strane natopljene sokom od pomorandže da bi se zalepile za tortu. Vežite ukrasnom mašnom da kojim slučajem nebi pala neka piškota dok se ne zalepe, a u sredinu naseckati voće koje možete, a nemojte preliti želatinom.

Savet