

# **Plazma torta sa šampitom**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za plazmu:**

- **600** gmlevenog plazma keksa
- **1**margarin
- **po potrebi**šecera u prahu
- **3** dlmleka

### **Za šampitu:**

- **3**belanceta
- **250** gšecera
- **0,5** dlvode
- **1**vanil šecer
- **malosoka** od limuna

### **Ostalo:**

- **1** pakovanjejafa keksa
- mleko za ukanje jafe

## **Priprema**

Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. U mlenenu plazmu dodati margarin i mleko, sjediniti da se dobije lepa ujednacena smesa. Na tacnu poreati jafa keks, koje predhodne treba umakati u mleko. Na jafu naneti plazmu.

U odgovarajuću šerpu staviti šećer i vodu, ostaviti da provri, pa dodati soj od limuna i na tihoj vatri ostaviti da vri još desetak minuta. Umutiti belanca sa vanil šećerom i lagano sipati vreo sirup, neprestano miksirajući, a zatim nastaviti sa miksiranjem još deset minuta. Šampitu naneti na plazmu. Ostavite da se ohladi i uživajte.

## Savet

Pravi recept za šampitu je dupla koliana od navedene. U kombinaciji sa plazmom data koliina je sasvim dovoljna.