

Vocna plazma torta sa medom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **2 dls**oka od narandže
- **80 g** suvog groža
- **3 kaš**ikeruma
- **4-5 kaš**ikameda
- **150 g** margarina

Fil:

- **3** jajeta
- **150 g** šećera kristala
- **1 kes**icavanilin šećera
- **2 dl**voda iz kompota od breskvi
- **4 kaš**ikebrašna

Vocni nadev:

- **1 tegla od 700 ml** breskvi iz kompota

Ukrašavanje:

- 250 g šlaga u prahu
- 1,5 dl vode obične, hladne

Priprema

Suvo grože preliti rumom i ostaviti da odstoji 15-20 minuta.

Izvaditi breskve iz kompota i staviti u cediljku, da se malo ocede.

U posudu sa duplim dnom, za kuvanje na pari, umutiti varjacom jaja, šećer, vanilin šećer i brašno, pa nalivati tečnost iz kompota od breskvi i izjednčiti masu. Kuvati fil na pari oko 10-12 minuta, da se malo zgusne, pa ostaviti da se ohladi.

Umutiti penasto margarin, pa dodati mleveni plazma keks, med, sok od narandže i suvo grože i izjednčiti masu.

Dobijenu masu za koru izručiti na tacnu i oblikovati koru rukama, ravnomerno rasporediti i poravnati masu.

Preko kore poreati parcad breskvi, koja su prethodno isecena na manje komade.

Na koru sa breskvama izručiti i premazati ohlaen kuvani fil. I na kraju ukrasiti šlagom.

Savet