

Lažna plazma



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **2 kutijepiškota**
- kisela voda

Fil:

- **500 gmlevene bevite keksa**
- **1 ljogurta**
- **200 gšecera**
- **1margarin**
- **200 gšecera u prahu**
- **1 kutijažele bombona**
- **1 pakovanjesuvog groža**

Fil II:

- **100 gcokolade**
- **maloulja**

Šlag:

- **300 gšlag**

Priprema

Umakati piškote u kiselu vodu i reati na plato predhodno posut šećerom. Umutiti fil od jogurta i keksa i dodati seckane žele bombone i suvo grože. Zatim dodati šećer i dobro promešati da se sve sjedini. Potom sjediniti margarin i šećer u prahu i sjediniti sa filom. Gotov fil naneti preko piškota, zatim istopiti čokoladu i dodati malo ulja i preliti preko torte. Zatim ostaviti u frižideru da se malo stegne pa premazati šlagom i ukasiti po želji.

Savet