

## Plazma torta - Bubamara



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Osnova:

- **600** gplazme
- **200** gžele bombona
- **100** gsuvog groža
- **100** gcokolade
- **2** cašegaziranog soka od pomorandže
- **250** gmargarina
- **250** gšecera u prahu

#### Ukrašavanje:

- **200** gšlaga ili fondan masa

### Priprema

Plazmu izlomiti na krupnije komade. Žele bombone i suvo grože sitno iseckati i dodati u keks, izmešati, dodati sok, još malo promešati da keks upije sok i ostaviti da se natapa. Penasto umutiti margarin i šećer u prahu pa dodati predhodno istopljenu cokoladu i sjediniti sa keksom u kompaktnu masu. Formirati tortu ili željeni oblik, ukrašiti šlagom ili fondanom.

### Savet