

Plazma torta - Bubamara



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Osnova:

- **600 g** plazme
- **200 g** žele bombona
- **100 g** suvog groža
- **100 g** čokolade
- **2** čašegaziranog soka od pomorandže
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu

Ukrašavanje:

- **200 g** šlaga 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 čokoladu i sjediniti sa keksom u kompaktnu masu. Formirati tortu ili željeni oblik, ukrasiti šlagom ili fondanom.

Savet