

oko-plazma torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 14jaja
- 250 gprah šecera
- 400 gmargarina
- 400 gcokolade za kuvanje
- 350 gmlevene plazme
- 250 mlslatke pavlake
- 2milka cokolade (ukus borovnice)

Priprema

Umutiti belanca, dodati šecer u prahu i mutiti još malo. Posebno umutiti žumanca, margarin, otopljenu cokoladu i mleveni keks. U tu masu dodati umucena belanca i sve sjediniti drvenom kašikom. Masu podeliti na dva dela: 1.deo ostaviti za crni fil u koji dodate seckanu milku, a 2.deo podeliti na tri jednaka dela i peci 3 kore na 250 stepeni. Za svetliji fil umutiti slatku pavlaku. Slagati: Kora-crni fil-pavlaka, kora-crni fil-pavlaka, kora-crni fil. Dekorisati po želji.

Savet