

Plazma torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 14 belanaca
- 28 kašika šecera
- 14 kašika mlevenih oraha
- 14 kašika mlevenog keksa
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 14 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 5 kašika brašna
- 2 kašike gustina
- 1 kesica vanilinog šecera
- 1,5 margarin
- 200 g mlevene plazme
- 200 g sitno iseckane milka čokolade
- 200 g mlevenih oraha
- 300 g plazma keksa
- 100 g šecera u prahu

.. i još:

- **3 kesice**šlag krema od cokolade

Priprema

Kora: Umutiti cvrsto 7 belanaca sa 14 kašika šecera. Dodati 7 kašika mlevenih oraha, 7 kašika mlevenog keksa i pola kesice praška za pecivo. Izmešati kašikom i sipati u pleh obložen pek papirom. Peci na 140 stepeni. Na isti nacin ispeci još jednu koricu.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml. 14 žumanaca i 200 g šecera u prahu umutiti penasto. Dodati brašno, gustin i vanilin šecer. Sve to razrediti sa odvojenih 200ml mleka. Ostalo mleko stavi da provri. U provrelo mleko sipati umucenu masu i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil dodati 1,5 margarin umucen sa 100 g šecera u prahu. Umutiti mikserom da masa postane penasta. Dodati 200 g mlevenog plazma keksa, 200 g iseckane milka cokolade i 200 g mlevenih oraha.

Na tacnu za tortu staviti 1 koricu, premazati filom, poreati plazma keks (malo potopljen u mleko), premazati filom, zatim ide druga korica, premazati filom i na kraju celu tortu premazati umucenu šlag kremom od cokolade.

Savet