

Plazma torta sa pavlakom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **3** kašikemlevenih oraha
- **1** kašikabrašna
- **1/3** kesiceprška za pecivo
- **50** glandane crne cokolade

Za fil:

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **360 ml** kisele pavlake
- **200 g** šecera u prahu
- **100 g** soft margarina

I još:

- **1 dl** cokoladnog mleka
- **2,5 dl** slatke pavlake

Priprema

Ispeci patišpanj na sledeći nacin. Umutiti jaja sa šecerom i lagano dodati ostale sastojke. Peci 15 minuta na 200

C. Vrucu koru preliti sa malo cokoladnog mleka i ostaviti da se kora ohladi.

Umutiti penasto margarine sa šecerom u prahu i kiselom pavlakom i umešati keks. Namazati fil preko kore. Odozgo dekorisati umucenom slatkom pavlakom.

Savet