

## **Plazma torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8jaja**
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **125 g**Moja Kravica Maslaca
- **1 l**Moja Kravica kuhinjica slatke pavlake
- **1**šlag pena
- **300 g**cele plazme
- **300 g**mlevene plazme

### **Priprema**

Moja Kravica maslac sastaviti sa mlevenom plazmom, umutiti 8 jaja sa 200 g mlevenog šecera pa u njih dodati plazmu sa maslacem i dodati otopljenu cokoladu.

Posebno umutiti **Moja Kravica kuhinjica slatkú pavlaku** sa šlag penom.

Celu plazmu umakati u mlako mleko i poreati na cetvrtast pleh. Preko toga staviti trecinu slatke pavlake pa polovinu crnog fila pa pavlaka + crni fil + pavlaka.

Ukrasiti po želji.

**Savet**