

oko-plazma torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za kore:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **6 kašika**oraha
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **8 dl**cokoladnog mleka

Za fil:

- **500 g**šlaga
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme
- **8 dl**kisele pavlake

Priprema

Kora: Ulupati 4 belanceta u cvrst sneg i postepeno dodavati 4 kašike šecera. Dodavati 4 žumanceta, jedno po jedno te 3 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku brašna pomešanu sa pola praška za pecivo. Smesu uliti u tepsiju i peci dok ne porumeni. Pecenu koru preliti sa 4 dl cokoladnog mleka. Postupak ponoviti i napraviti još jednu koru.

Fil: Umutiti šlag da bude cvrst. Od smese odvojiti 6 kašika i pomešati sa 300 g mlevene plazme, 250 g šecera u prahu i 8 dl kisele pavlake.

Prvu koru premazati sa filom od plazme pa šlagom. Zatim odgore staviti drugu koru, preostali deo fila te šlag. Ukrasiti po želji.

Savet

Možete smanjiti meru okoladnog mleka jer kore budu pretopljene. Sve je stvar ukusa.