

## *Bela plazma torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** griza

#### **Za preliv:**

- **3 d** mleka
- **2 kašike** šecera

#### **Za fil I:**

- **12** žumanaca
- **7 d** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina ili putera
- **200 g** mleka u prahu

#### **Za fil II:**

- **2 d** mleka
- **100 g** šecera u prahu

- 100 g šlaga
- 150 g mlevene plazme

### **Za fil III:**

- 200 g šlaga
- 2 dl mleko

## **Priprema**

Kore: Umutiti 4 belanaca sa 4 kašike šecera dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza. Ovako ispeci tri kore. Peci na 180 C oko 20 minuta. Ispecene kore preliteri vrelinim mlekom pomešanim sa šecerom.

Fil I: Umutiti 12 žumanaca sa 2 dl mleka i dodati 2 pudinga. Preostalo mleko (5 dl) ostaviti da prokljuca, pa zakuvati pripremljenom smesom sa žumancima i pudingom. Kada se fil zgusnuo skloniti ga sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil dodati umucen margarin sa šecerom u prahu i 200 g i mleka u prahu sve zajedno dobro sjediniti.

Fil II: Umutiti 100 g šlaga sa 2 dl mleka i 100 g šecera u prahu pa dodati 150 g mleveni plazma keks.

Fil III: Umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mleka.

Finalni postupak: Tortu filovati na sledeci nacin: Kora, fil I, fil II, fil III, kora, fil I, fil II, fil III, kora fil I. Dekorirati tortu umucenim šlagom.

## **Savet**

Tortu sam pravila sinu za roendan svi su bili oduševljeni, jer je torta veoma ukusna.