

## *?okoladna plazma torta*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 2 jaja
- 150 gšecera
- 200 gbrašna
- 120 mlmleka
- 2 kašikekakaa
- 1 kesicaprašaka za pecivo

#### **Za fil:**

- 600 g. mlevene plazme
- 250 mlmleka
- 250 gmargarina
- 3 kašike prah šecera
- 2 kašicicearome ruma
- 50 g cokolade
- 100 gplazma keksa

#### **Za ukrašavanje:**

- 100 gcokolade
- 20 gputera
- malo mleka
- 250 gšlaga

## Za natapanje biskvita:

- **250 ml** mleka
- **2 kašike** Nesquik kakaa

## Priprema

Umititi belanca u cvrst sneg, dodati šećer, mutiti dok se šećer ne istopi. Dodati jedno po jedno žumance i nastaviti sa mucenjem dok se smesa ne sjedini. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, žicom za mucenje sve dobro sjediniti. Izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 200°C. Ohla?en biskvit preliti mešavinom mleka i nesquika. Umutiti margarin, dodati prah šećer. Mlevenu plazmu sjediniti sa mlekom i rumom, pa dodati umucenom margarinu. Fil podeliti na dva dela, pa u jedan dodati prethodno otopljenu cokoladu. Plazma keks izlomiti na krupnije komade pa natopiti sa malo mleka. Filovati: Biskvit - beli fil - natopljeni keks - braon fil - cokoladna glazura - šlag.

## Savet

Umesto Nesquika može se koristiti ?okoladno mleko. Koriš?en je okrugli pleh dimenzije Ø 30 cm.