

Torta sa plazmom i ananasom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Za krem:

- 1 kesicapudinga od vanile koji se ne kuva
- 3 dlmleka
- 150 gmlevenog plazma keksa
- 250 gmargarina
- šećer po ukusu
- kokta po potrebi
- 1 kesicašlaga
- 1 dlkisele vode

I još:

- 1 mala konzervaananasa
- 50 gžele bombona

Dekoracija:

- **1 kesica**šlaga
- **1,5 dl**kisele vode
- **1/2 kesice**želatina
- ananas
- žele bombone
- rendana cokolada

Priprema

Od navedenih sastojaka ispeci 3 kore, kad se ohlade staviti jednu na drugu i iseci na trake 5 cm.

Puding pripremiti prema upustvu, margarin penasto umutiti sa šećerom po ukusu, šlag umutiti sa kiselom vodom, plazmu preliti koktom izmešati. U margarin umešati plazmu, puding i šlag.

Kore nakvasiti malo sa sokom ananasa iz konzerve, premazati kremom i posuti komadicima ananasa i seckanim žele bombonama. Uzeti prvu koru i uviti u rolat zati preostale motati oko prve i tako oblikovati tortu.

Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom, umešati otopljen želatin i premazati tortu. Dekorirati sa rendanom cokoladom, ananasom i žele bombonama.

Savet