

Torta sa plazmom i ananasom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **9**jaja
- **9** kašika šecera
- **9** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo

Za krem:

- **1** kesica pudinga od vanile koji se ne kuva
- **3** dlmleka
- **150** gmlevenog plazma keksa
- **250** gmargarina
- šefer po ukusu
- kokta po potrebi
- **1** kesica šлага
- **1** dlkisele vode

I još:

- **1** mala konzerva ananasa
- **50** gželete bombona

Dekoracija:

- **1** kesica šлага
- **1,5** dlkisele 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 šecerom 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. Dekorisati sa rendanom cokoladom, ananasom i žele bombonama.

Savet