

Plazma i lešnici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** plazma keksa u komadima
- mleko
- rum

Za fil:

- **1/2 l** slatke pavlake
- **150 g** mlevene plazme
- **150 g** pecenih, mlevenih lešnika
- **100 g** mlevene čokolade
- **1 kašika** kakaoa

Priprema

Na tacnu za tortu poreati plazma keks, prethodno umocen u mešavinu, mleka i ruma.

Fil: U dublju posudu sipati slatku pavlaku i cvrsto umutiti. Podeliti je na tri dela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu i kašičicu čokolade. Sjediniti. U drugi deo dodati mlevenu čokoladu, dve kašike mlevenog lešnika i kašiku kakaoa. U treci deo dodati ostatak mlevenih lešnika.

Preko kore, od plazma keksa, staviti prvi deo fila, poravnati, zatim, staviti drugi deo fila, poravnati i na kraju, staviti treci deo fila. Poravnati, ukrasiti po želji i ostaviti u frižider, preko noci.

Savet