

## **Bogata plazma torta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**žumanca
- **200** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **300** gmlevene plazme
- **100** gsuvog groža
- **100** gseckanih oraha
- **100** gseckanog želeta
- **1-2** dlsoka od narandže

#### **Za šam:**

- **6**belanca
- **10** kašikašecera
- **8** kašikašecera

### **Priprema**

Žumanca dobro izmešati sa šecerom u prahu, pa dodati omekšali margarin. Mutiti još malo. Dodati smesi suvo grožje, orah, želet, malo soka, pomešati i na kraju dodati mlevenu plazmu. Dobro pomešati. Po potrebi dodati još soka ili plazme, da se dobije kompaktna smesa, da ne bude ni jako suva niti meka, da se može oblikovati kora. Smesu oblikujemo u okrugli ili pravougaoni oblik. 6 belanca ulupamo u cvrstu penu sa 10 kašika šecera. 8 kašika šecera otopimo na ringli, i polako dodamo šamu od balanca, sve vreme muteci mikserom. Penu stavimo preko plazma kore i stavimo u frižider da se stvrdne.

**Savet**