

## **Bogata plazma torta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6 žumanca
- 200 g šećera u prahu
- 250 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 100 g suvog grožđa
- 100 g seckanih oraha
- 100 g seckanog želea
- 1-2 dl soka od narandže

#### **Za šam:**

- 6 belanca
- 10 kašika šećera
- 8 kašika šećera

### **Priprema**

Žumanca dobro izmešati sa šećerom u prahu, pa dodati omekšali margarin. Mutiti još malo. Dodati smesu suvo grožđe, orah, žele, 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 šećera. 8 kašika šećera 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**