

Plazma torta sa rolerima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- papir za pečenje

Za fil:

- 600 g mlevenog plazma keksa
- 300 g šecera u prahu
- 1,1/2 margarina za kolace
- 6 žumanaca
- 2,5 dl soka od pomorandže

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- po potrebi mineralne vode
- 2 pakovanja rolera

Priprema

Belanca i šecer umutiti u cvrst sneg, pa lagano mešajuci varjacom dodati brašno. Sipati u okrugli pleh obložen

pek-papirom i peci u rerni zagrejanom na 150 C, oko sat vremena. Izvaditi koru da se ohladi.

Žumanca umutiti sa šećerom u prahu, pa dodati omekšali margarin. Dodati mlevenu plazmu i sok od narandže i lagano sjediniti sastojke mešajući varjačom. Ohlaenu koru prebaciti na okruglu tacnu, pa na nju naneti fil od plazme.

Umutiti šlag sa hladnom mineralnom vodom i premazati preko fila. Oko torte "nalepiti" rolere ili ukrasiti tortu, po sopstvenoj želji i staviti je u frižider da se ohladi.

Savet