

# **Torta sa malinama i plazmom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 vece pakovanje (210 g)piškota**
- **600 gkrem šлага**
- **600 ml kisele vode**
- **1 caša (180 ml)kisele pavlake**
- **300 gmlevenog plazma keksa**
- **500 gmalina**
- **250 mlmleka**
- **1 kašika šecera**

## **Priprema**

Umutiti 600 g krem šлага sa 600 ml kisele vode. Dodati 1 cašu kisele pavlake i sjediniti sa šlagom. Ovu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 300 g mlevenog plazma keksa.

Piškote natopiti u hladno mleko i poreati na plato. Zatim piškote premazati filom sa plazmom. Preko poreati maline (mogu se koristiti sveže ili iz zamrzivaca). Preko malina posuti 1 punu kašiku šecera, a onda naneti drugu polovinu fila. Tortu pre služenja dobro ohladiti u frižideru.

## **Savet**