

## **Plazma torta (9)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gmlevene plazme
- **2** dlsoka od pomorandže
- **200** gmargarina
- **200** gprah šecera
- **3** kesicevanil secera
- **3**žumanceta
- **100** gseckanih oraha

#### **Dekoracija:**

- **500** mlslatke pavlake

### **Priprema**

Mlevenu plazmu preliti sa sokom i ostaviti da odstoji.

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i vanil šecerom pa dodati žumanca i sve lepo umutiti da se masa sjedini.

Umucen margarin dodati u plazma keks, dodati i seckane orahe pa dobro umesiti rukama.

Od dobijene smese oblikovati tortu po želji.

Dekoracija: Umutiti slatku pavlaku, naneti je na tortu i ukrasiti po želji.

Parce torte.

**Savet**