

oko plazma torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 100 g crne čokolade
- 100 ml mleka
- 100 g brašna
- 50 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera

Za beze:

- 3 belanceta
- 50 g prah šećera
- 1 kašika sirceta

Fil I:

- 400 g kisele pavlake
- 100 g prah šećera
- 200 g mlevene plazme

Fil II:

- 300 ml mleka
- 50 g mlevenog keksa

- **100 g** pudinga od čokolade
- **4 kašike** šećera
- 3 žumančeta

I još:

- **200 g** šlag krema

Priprema

Umutimo 3 belanceta sa širćetom i šećerom u čvrst šam. Uzlijemo u pleh i pečemo pola sata na 200 stepeni.

Umutimo dva belanceta. Dodamo mleko, brašno i šećere. Na pari otopimo čokoladu i dodamo žumanca i promešamo. Dodamo to ostatku smese i dobro izmešamo. Izlijemo u pleh na foliju ili pek papir i zapecemo u rerni. 20 minuta na 200 stepeni. Proverimo viljuškom.

Pomešamo pavlaku sa šećerom u prahu. Dodamo keks i dobro izmešamo.

Zagrejemo mleko sa šećerom na vatri. U malo mleka umutimo puding i žumanca. Onda ukuvamo jako gust puding. Kada sklonimo sa vatre dodamo keks.

Crnu koru presećemo na pola, a koru od belanaca presavijemo. Stavimo crnu koru pa preko celi fil od pavlake.

Preko stavimo beze pa ceo crni fil. Prekrijemo crnom korom pa stavimo u frižider na par sati. Umutimo šlag krem pa premažemo celu tortu i ukrasimo po želji.

Savet

: -)