

Plazma torta i ?okoladni keks



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Plazma meda:

- **400 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **100 g** prah šecera
- **150 ml** soka od pomorandže
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** Menaž čokolade

?okoladni keks:

- **300 g** brašna
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance
- **100 g** šecera
- **100 g** Menaž čokolade
- **1** kašičica cimeta

Glazura:

- **1** belance
- **250 g** šecera u prahu
- boja po želji

Fondan:

- 100 g penastih bombona
- 200 g prah šecera

Ukrašavanje mede:

- 1 pavlaka za šlag
- 1 braon boja

Još:

- 25 g Menaž cokolade

Priprema

Umutimo penasto margarin sa šecerom u prahu. Dodamo keks, sok, seckane orahe i rendanu Menaž cokoladu. Dobro promešamo. Uvijemo smesu u providnu foliju i stavimo u frižider na sat vremena. Posle sat vremena je izvadimo i pravimo medu. Napravimo grudi i glavu. Spojimo sa dve cackalice. Isto uradimo sa usima i rukama.

Otopimo malo penaste bombone i dodajemo prah šecer. Mešamo dok nedobijemo smesu koja se ne lepi, a može da se razvlaci i nije tvrda. Dodamo boju po želji.

Napravimo masnu, njuškicu, puza i ostale ukrase po želji. Umutimo jaje i žumance. Dodamo margarin i dobro umutimo. Dodamo brašno, seckanu Menaž cokoladu i cimet. Dobro pomešamo i stavimo u foliju i u frižider.

Podmazemo pleh i stavimo smesu sa keks. Dobro razvucemo rukama. Pecemo dok ne porumeni. Kada je gotovo isecemo jedan duži pravougaonik i dva manja jednaka i jedan najmanji za prag. Ostavimo da se ohladi. Otopimo kašiku šecera i time zalepimo.

Umutimo cvrsto belance. Pa pocnemo postepeno da dodajemo prah šecer. Dodajemo do željene gustine. Ukrasimo keks po želji.

Umutimo slatku pavlaku cvrsto pa dodamo braon boju. Ukrasimo medu. Isecemo 25g Menaž cokolade i poredjamo po ivici kuce i po dnu.

Savet

Ovo je moj prvi put da sam pokušala da pravim nešto od fondana :-)