

## *Plazma tortica*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600** gmlevene plazme
- **180** gputera
- **100** grendane milka cokolade
- **1,2** dlgustog soka
- **3** žumanceta
- **5 kašika**šecera u prahu
- **75** gseckanog jafa keksa

### **Za dekoraciju:**

- **700** gfondan mase

## **Priprema**

Umotiti žumanca sa šećerom. Skuvati kratko na pari, nekih 3-5 minuta. Keks potopiti sa sokom. Pomešati keks, puter sobne temperature, žumanca, jafu i rendanu cokoladu. Oblikovati torticu po želji. Ostaviti nekoliko sati u frižideru da se dobro ohladi. Dekorirati fondan masom.

**Savet**