

Plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 cela jajeta
- 2 žumanceta
- 200 g šećera u prahu
- 250 g margarina
- 300 g plazma keksa
- sok od narandže
- 300 g šlaga

Priprema

Za podlogu može bilo koja kora ili keks. Ko sta voli. Ja sam izabrala keks. Potapati keks u sok od narandže (najbolje je da bude fanta najviše je gazirana).

Margarin penasto umutiti. Dodati šećer u prahu i dobro umutiti.

Posebno umutiti 3 belanceta pa dodati 5 žumanaca.

Umucena jaja sjediniti sa margarinom i šećerom.

Dodati 300 g mlevene plazme.

Fil razrediti sokom od narandže, da može da se maže na koru.

Preko fila naneti umucen šlag.

Savet

Po želji migu da se dodaju okoladne bananice i žele kocke u fil.