

## *Plazma torta sa cokoladnim bananicama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gmljevene plazme
- **180** gprah šecera
- **150** gmljevenih oraha
- **250** gputera ili margarina
- **250 ml**gaziranog soka od pomorandže
- **12-20**cokoladnih bananica

#### **i još:**

- **po ukusu**slatka pavlaka ili šlag
- **100** gcokolade

### **Priprema**

Puter (omekšao na sobnoj temperaturi) i šećer izmiksati. Dodati plazmu, mljevene orahe i sok, pa sve dobro umutiti. Oblikovati tortu. Preko poredati cokoladne bananice (zavisno od oblika torte, trebat ce vam manje ili više bananica). Na pari otopiti cokoladu, dodati 2-3 kašike slatkog vrhnja. Ohladiti, pa "prošarati" preko bananica. Ostaviti 30-tak minuta u frižider. Umutiti slatko vrhnje ili šlag, pa premazati cijelu tortu. Dobro ohladiti u frižideru, pa rezati na parcad.

### **Savet**