

Plazma torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **600 g** mlevene plazme
- **150 g** mlevenih oraha ili lešnika
- **2 dl** gaziranog soka od narandže
- **2 kesice** šlaga

Priprema

Žumanca i šećer umutiti mikserom, pa skuvati na pari mešajući žicom za mucenje. Žumanca su gotova kada se dno šerpe vidi tokom mešanja. Fil ostaviti da se ohladi, a margarin imututi i sjediniti ga sa ohlaženim filom. Tome dodati plazmu, orahe i sok. Smesu formirati na tacnu za tortu. Umutiti šlag i premazati tortu. Dekorirati po želji.

Savet

U ovaj recept se ne koriste belanca, iskoristite ih za nešto drugo...