Plazma šnite



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**plazme
- **500 ml**mleka
- **3**žumanceta
- **7 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **125 g**margarina

Za filovanje:

- **150 g**šlaga
- **100 ml**kisele vode

Priprema

Staviti 400 ml mleka da provri sa 4 kašike šecera. U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca sa 3 kašike šecera, brašnom, dodati 100 ml hladnog mleka te sve ukuvati u vrijuce mleko. Kad se ukuva skloniti sa vatre, dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Ostaviti da se prohladi (ali veoma kratko, oko 5 minuta), umešati drobljeni plazma keks, lepo sjediniti. Ostaviti da se ohladi pa oblikovati tortu. Šlag umutiti sa kiselom vodom i nafilovati tortu. Ohladiti tortu te je iseci na šnite i poslužiti.

Savet

Brzo, a ukusno. Probajte.