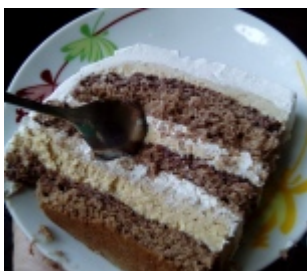


Plazma torta (13)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa

Prvi fil (beli):

- 500 gslatke pavlake

Drugi fil (braon):

- 4 cašekisele pavlake
- 250 gšecera u prahu
- 500 gmlevene plazme

I još:

- 300 mlcokoladnog mleka
- 50 gcokolade

Priprema

Prvo napraviti 3 kore: Razbiti 3 jaja i odvojiti belance od žumanca. Mutiti belanca pa dodavati polako 3 kašike šecera, jednu po jednu. Kad se to umuti dodati žumanca polako umutitii. Na tanjiricu 3 kašike brašna i 1 kakaa promešati dobro pa u umucenu smesu kutlacom dodati to sa tanjirica lagano. Staviti na pek papir i peci 10-ak minuta ne sme da pocrni. I tako 3 puta, ukupno 3 kore.

Kad se ispece treca kora, poceti praviti fil. Prvi: umutitii pola litre slatke pavlake. Kad se to umuti drugi fil napraviti: 4 kisele pavlake i 250 g šecera u prahu, promešati rucno da bude tecno, pa dodajte 500 g mlevene plazme. To mešati i dodavati 4-5 kašike belog fila tj. slatke pavlake.

Kad se kore ohlade, a ohlade se dok pravite fil. Stavite prvu koru i natopiti je sa 1,5 dl cokoladnog mleka. Svu koru natopiti pa staviti braon fil (plazma) duplo od kore, pa beli fil. Pa druga kora pa je natopiti pa braon pa beli fil i još jednom tako sa trecim korom. Zadnje treba da bude beli fil i premazati je celu sa tim filom belim. I odozgo izrendati cokoladu.

Savet

Torta nije preslatka i nije jaka. Prijatno .