

Plazma šnit



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gplazme
- **4** dlsoka narandže
- **150** gšecera u prahu
- **1**margarin
- **4**žumanceta

I još:

- **250** gšlaga
- **2** dlkisele vode

Priprema

Plazmu izlomiti pa preliti sokom. Dodati žumanca.

Omekšali margarin sjediniti sa šećerom u prahu pa dodati keksu.

Sve izmešati da se lepo sjedini, pa na tabli formirati torticu.

Šlag umutiti sa kiselom vodom pa ukrasiti, po želji posuti mlevenom plazmom.

Ohladiti pa poslužiti.

Savet

Lagana i ukusna poslastica. Prijatno!