

Plazma šnit torta



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za svetlu koru:

- 14 belanaca
- 22 kašike brašna
- 8 kašika griza
- 2 kašike sirčeta

Za tamnu koru:

- 14 belanaca
- 22 kašike šecera
- 6 kašika prezli
- 2 kašike sirca
- 12 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 28 žumanaca
- 24 kašika šecera
- 2 margarina
- 450 g plazma keks

- 500 gšlaga
- 4 dlmleka
- 150 gcokolada

Za dekoraciju :

- 100 grbele cokolade

Priprema

Umutite cvrsto belanac, postepeno dodajte šećer i mutite dok se šećer ne istopi. Isključite mikser pa dodajte griz i sirce. Lagano promešajte i sipajte u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Za tamniju koru umutite prvo belanac u cvrt šam, postepeno dodajte šećer i mutite dok se šećer ne istopi. Isključite mikser pa dodajte prezle, sirce, orah i brašno. Lagano promešajte, sipajte u pleh koga ste obložili pek papirom i pecite na 200 C dok ne porumeni. Kore ostavite da se ohlade.

Žumanca i šećer umutite mikserom penasto i onda skuvajte fil na pari. Šlag umutite cvrsto sa mlekom. Margarin umutite penasto, dodajte hladan fil, plazmu i umuceni šlag. Masu podelite na 2 dela. U jedan deo dodajte otopljenu cokoladu, a drugi ostaje žut.

Finalni postupak: svetla kota, taman fil, tamna kora, svetli fil... Tortu dekorisati izrendanom belom cokoladom. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Kore se peku u plehu 35 x38,odnosno u pleh od elektrinog šporeta.Svaka kora se see na pola i dobiju se 2 bele i 2 tamnije kore.