Plazma torta sa Milka cokoladom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **3**žumanca
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**mlevene plazme
- **3 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**putera ili margarina
- **200 g**bele Milka cokolade
- **150 g**mlevenog plazma keksa

I još:

- **500 g**šlag krema
- kisela voda

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg. Dodati 5 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati 1 žumance i još malo mutiti. Na kraju dodati 5 kašika mlevene plazme, 1 kašiku brašna i 1/3 kesice praška za pecivo. Sve lagano sjediniti. Masu izliti u pleh obložen pek papirom i peci na 220'C oko 15 minuta. Ispeci tri ovakve kore.

Fil: U odgovarajucoj šerpi umutiti penasto 12 žumanaca sa 200 g šecera. U posebnoj ciniji razmutiti 2 kesice pudinga od vanile u malo mleka. Dodati puding žumancima i još malo mutiti. Na kraju dodati preostalo mleko od 1l. Staviti ovo da se kuva na pari. Kada je skoro kuvano, dodati 200 g bele Milka cokolade i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti puter ili margarin i sjediniti sa ohlaenim filom. Na kraju u fil dodati 150 g mlevenog Plazma keksa.

Umutiti 500 g šlag krema sa kiselom vodom (400-500 ml kisele vode).

Finalni postupak: na prvu koru staviti 1/3 fila, a zatim 1/3 šlaga. Postupak ponoviti još dva puta.

Savet