

## ***Kremasta Plazma torta***



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za korice:**

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašika griza

#### **Preliv za korice:**

- 3 dlmleka
- 2 kašike šecera
- 2 kesice vanil šecera

#### **Fil I:**

- 12 žumanaca
- 7 dlmleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 200 g prah šecera
- 250 g margarina
- 200 g mleka u prahu

#### **Fil II:**

- 2 dlmleka

- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**šlaga
- **150 g**mlevene plazme

### **Fil III:**

- **200 g**šlaga
- **2 dl**mleka

## **Priprema**

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza. sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Tako ispeci i još dve kore. Pecene preliti vrućim prelivom.

Fil 1 Umutiti žumanca sa 2 dl mleka i pudingom. Preostalih 5 dl staviti da provri i skuvati fil. Skloniti sa vatre da se ohladi pa u hladno dodati umućen margarin sa šećerom u prahu i mlekom u prahu.

Fil 2: Umutiti šlag sa mlekom i šećerom u prahu pa dodati mlevenu plazmu.

Fil 3: Umutiti šlag sa hladnim mlekom.

Filovati kora - fil I - fil II - fil III - kora - fil I - fil II - fil III - kora - fil I. Ukrasiti po želji.

## **Savet**