Plazma torta sa lešnikom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mlevene plazme
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**cokolade
- **250 ml**gaziranog soka od narandže
- **250 g**prah šecera
- **250 g**margarina

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Penasto umutiti margarin i prah šecer. Zatim dodati 100 g rendane cokolade i 100 g mlevenog lešnika. Postepeno dodavati plazmu i sok od narandže i mešati dok se smesa ne ujednaci. Oblikovati tortu po želji i preliti sa 100 g otopljene cokolade i 2 kašike ulja.

Savet

Ja sam preko okolade posula seckani i celi lešnik, a umesto lešnika mogu se staviti orasi. Torta se pravi baš brzo i veoma je ukusna.