

Plazma torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 1 margarin
- 800 g mlevene plazme
- 4 dl soka od narandže
- 100 g pecenog mlevenog lešnika
- 150 g šlag krem
- 2 dl mineralne vode
- malo rendane cokolade

Priprema

Umutiti šećer sa žumancima i kuvati fil na pari.

Skuvan, ohlaen umutiti sa razraenim margarinom. U masu umesati mlevenu plazmu i dodavati postepeno sok od narandže i mešati varjacom. Po potrebi zasucite i rukave. :)

Na kraju dodati lešnike, dobro sjediniti i masu izruciti na tacnu i oblikovati rukama.

Ukrasiti torticu umucenim šlagom sa 2 dl hladne mineralne vode, posuti rendanom cokoladom ili po želji oblikovati i obložiti fondanom. Pustite mašti na volju...

U svakom slucaju, prijatno Vam bilo!