

Plazma-Milka Torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 10 kašika šecera
- 2 bele mlecne milke
- 2 crne mlecne milke (ili topljeni lešnik)
- 300 g šlaga
- 1,5 margarin
- 300 g mlevene plazme
- 600 g plazme u komadu

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari, kada se ohladi dodati umucen margarin.

Posebno umutiti dobro belanca i staviti mlevenu plazmu. Onda sjediniti sve (žumanca + belanca) pa podeliti na 2 dela.

U jedan deo staviti topljenu belu cokoladu, a u drugi topljenu crnu cokoladu.

Staviti providnu foliju po sudu (sud mora biti dublji, kao zvonu za torte). Celu plazmu umakati u toplo mleko i obložiti dno i zidove suda. Onda sipati beli fil, pa crni, pa ponovo plazmu odozgo.

Torta treba da prenoci u zamrzivacu, sutradan prevrnuti na tacnu i staviti šlag! Prijatno!