

## *Brza plazma torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 žumanaca
- 1,5 šolja šećera (veća šolja)
- 1 margarin
- 2 kutije mlevene plazme 600 g
- 400 ml soka od narandže
- 100 g - 200 g šlaga

### **Priprema**

Žumanca i pola šećera umutiti i na pari par minuta kuvati, ohladiti pa nastaviti sa tortom.

U veću posudu sipati sok i dodati ostatak šećera, mešati dok se šećer ne istopi, zatim dodati keks. Ohladjena žumanca dobro umutiti sa margarinom.

Margarin dodati u smesu od soka i keksa i sve dobro umutiti varjačom, a može i rukom. Smesu sipati u dublju tepsiju koja je obložena folijom i ravnomerno rasporediti. Preko noci ostaviti u frižideru.

Sutradan tortu prevrnuti na nauljenu tacnu i skinuti foliju.

Tortu premazati šlagom i ukasiti.