

Brza plazma torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 žumanaca
- 1,5 šolja šecera (veca šolja)
- 1 margarin
- 2 kutije mlevene plazme 600 g
- 400 ml soka od narandže
- 100 g - 200 g šлага

Priprema

Žumanaca i pola šecera umutiti i na pari par minuta kuvati, ohladiti pa nastaviti sa tortom.

U vecu posudu sipati sok i dodati ostatak šecera, mešati dok se šecer ne istopi, zatim dodati keks. Ohladjena žumanaca dobro umutiti sa margarinom.

Margarin dodati u smesu od soka i keksa i sve dobro umutiti varjacom, 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 ukrasiti.