

## *Plazma sa malinama*



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x3):**

- **6** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **5 kašika** mlevene plazme
- **1 kašika** brašna

#### **Za I fil:**

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera u prahu
- **370 g** margarina
- **450 g** mlevene plazme

#### **Za II fil:**

- **250 g** krem šlaga
- **300 ml** mineralne vode
- **300 g** malina

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst šam pa postepeno dodavati šećer i nastaviti mucenje. Kad se dobro umuti dodati mlevenu plazmu i brašno. Sjediniti lagano varjacom i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Umutiti još 2 identicne kore.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šećerom dok ne pobele. Skuvati fil na pari. Ohladiti pa sjedinite sa umucenim margarinom i dodati mlevenu plazmu.

Šlag umutite sa vodom pa slagati tortu: kora, fil sa plazmom, maline,šlag... Dekorirati po želji. Uživati u divnom, osvežavajućem ukusu. Prijatno.

## **Savet**