

Plazma sa grilijaš orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šecera
- 300 g oraha
- 1 kg plazma keksa
- 350 g putera
- 250 g prah šecera
- 200 g pecenih badema
- 200 g pecenih lešnika
- 200 g soka (sirupa od maline ili po želji)
- šlag
- malo žele bombone

Priprema

300 g šecera, otopiti na laganoj vatri, zatim dodati 300 g oraha. Vruće orahe šacerom izruciti na pek papir i dobro ohladiti.

Ohladjene grilijaš orahe samleti na mašini za meso ili na seckalici, pa ih pomešati sa 1 kg plazme keksa.

350 g putera, 250 g prah šecera, 200 g pecenih badema, 200 g pecenih lešnika iseckati krupno, 200 g soka, sirupa od maline ili neki drugi, koji imate u kuci.

U omekšali puter dodati šecer u prahu mutiti i dodati sve ostale sastojke. Zamesiti loptu i rastanjiti je na tanjiru za tortu. Ukasiti šlagom, seckanim bademom i lešnikom, pa posuti žele bonbonama.