

Plazma torta (17)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** plazma keksa
- **24** jaja
- **24 kašike** šecera
- **300 g** šecera
- **3 kašičice** praška za pecivo
- **200 g** čokolade
- **12 dl** mleka
- **4** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **10 kašika** šecera
- **500 g** maslaca
- **4** šlag krema od vanile+mleko

Priprema

Umutiti 8 belanaca uz postepeno dodavanje 8 kašika šecera u cvrst sneg. Rucno umešati 8 kašika plazma keksa i 1 kašičicu praška za pecivo. Smesu sipati u kalup precnika 28 cm koji obložimo papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa kada ubacimo koru smanjiti na 150 stepeni i peci oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još dve kore. Ostaviti zajedno sa papirom da se ohlade.

Žumanca i šecer umutiti dok ne pobele, pa staviti na paru da se kuva oko 20 minuta. Dodati izlomljenu čokoladu i mešati dok se ne istopi. Ostaviti da se ohladi.

Puding, 10 kašika šecera i 2 dl mleka razmutiti da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da prokuva. U provrelo mleko sipati puding i skuvati. Ostaviti da se ohladi.

U ohlažena žumanca sa cokoladom umešati maslac i dobro sjediniti. Zatim dodati ohlažen puding i umutiti da se sve lepo sjedini. Dodati ostatak plazma keksa, sjediniti i ostaviti na sat vremena u frižider pre filovanja.

Šlag krem pripremiti prema uputstvu.

Filovati tortu: Kora, fil, šlag krem, kora, fil, šlag krem, poslednja kora i na vrh opet fil, pa šlag krem. Tortu dekorisati po želji.

Savet