Torta od plazme



Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika ulja
- 6 kašika mleka
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 0,5 l vode
- 0,5 kg šecera
- 600 g mlevene plazme
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g kokosa
- 0,5 l slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- 0,5 l slatke pavlake

Priprema

Jaja i šecer dobro umutiti, dodati ulje, mleko, brašno, pecivo, umutiti da se smesa sjedini. Izliti u tepsiju i ispeci.

0,5 l slatke pavlake umutiti u šlag. 0,5 l vode i 0,5 kg šecera, rucno umutiti da se dobije šerbet. U to dodati mlevenu plazmu, orahe, kokos i prethodno umucenu pavlaku.

Navedenu smjesu premazati preko kore. 0,5 l slatke pavlake umutiti u cvrst šlag i time ukrasiti tortu.