

Grčka plazma torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **6** belanaca
- **10 kašike** šećera
- **5 kašika** mlevenog keksa

Fil:

- **6** žumanca
- **4 kašike** brašna
- **12 kašike** šećera
- **1** mleka
- **250 g** margarina
- **1 kg** šlag za dekorisanje

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa šećer i keks polako dodavati kašikom i mutiti.

Fil: žumanca sa brašnom umutiti, šećerom umutiti i ukuvati u mleko. Kada se fil ohladi dodaj margarin, zatim u fil dodaj orahe i keks što je ostao od kore. Ukupno za celu tortu je potrebo 600 g mlevenog keksa.

Umutiti 1 kg šlaga sa kiselom vodom.

Kada je sve pripremljeno krenite na tacni prvo stavite koru, šlag, fil, koru, fil pa šlag. a tortu možete dekorisati kako vam je želja.

Savet

Torta je lagana i kremasta...