

Plazma torta (19)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 ml** mleka
- **11 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **600 g** plazma keksa u komadu
- **12** krem bananica
- **300 g** šlaga
- kisela voda

Priprema

U šerpu staviti 500ml mleka i 4 kašike šecera da se kuva da provri. U ciniju žicom rastvoriti brašno sa 100ml mleka. Dodati rastvoreno brašno u šerpu sa mlekom i mešati kod se ne dobije krem. Gotov krem skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. U posudu umutiti margarin sa 7 kašika šecera dodati ohlaen krem i dobro umutiti. Plazmu umakati u mlako mleko i reati na tacnu za tortu premazati filom i staviti krem bananice isecene po dužini u tri reda. Postupak slaganja ponoviti još dva puta. Gotovu tortu premažiti šlagom i ukrasiti po želji, staviti u frižider da odstoji do sutra dan kako bi keks omekšao.

Savet

Idealna torta kada nema te mnogo vremena, brzo se sprema. Pravila sam je za slavu i gosti su bili oduševljeni.
Probaj te, prijatno!