

Plazma torta sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je (x4):

- 3 belanceta
- 3 kašikašecera
- 3 kašikamlevene plazme
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikaulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 800 ml mleka
- 12 žumanaca
- 6 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašikebrašna
- 200 g bele cokolade
- 300 g margarina
- 200 g mlevene plazme
- 250 g krem šlaga

- 250 ml mleka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodati šećer i nastaviti mucenje. Kad se šećer otopi isključiti mikser pa dodati mlevenu plazmu, brašno pomešanim sa praškom za pecivo i ulje. Lagano sjediniti smesu i isipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje, rasporediti smesu i peci na 200 C oko 7 minuta. Umutiti još 3 potpuno identicne kore.

Žumanca umutite sa šećerom dok ne pobele, dodati puding, brašno i sve umutiti mikserom sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa zakuvati kremu. U vruće dodati belu mlaku i mešati dok se ne otopi. Ohladiti.

Hladan fil umutiti sa margarinom i dodati preostalu mlevenu plazmu od 300 g. Šlag umutiti sa 200 ml mleka, a ostatkom mleka poprskati malo svaku kora.

Filovati: kora poprskana mlekom, fil, šlag....

Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet

Za ovu priliku mera je uvećana 2 puta!