Vocna torta sa plazmom

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korica:

- **10**belanaca
- **20 kašika**šecera
- **1 kašika**sirceta

Fil:

- **10** žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **7 kašika** brašna
- **1 l**mleka
- **250 g**margarina
- **200 g**plazme

Voce:

- **2**banane
- maline
- kupine
- borovnice

Dekoracija:

- **200 g**šlaga

- **250 ml**mleka
- **4**plazma keksa

Priprema

Penasto umutiti belanca postepeno dodavajuci šecer. Dodati sirce.

Koricu peci na 150 stepeni oko 75-90 minuta.

Žumanca umutiti sa šecerom. Dodati brašno i šoljicu mleka, pa ponovo umutiti. Potom dodati i preostalu kolicinu mleka, pa kuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti pod folijom da se ohladi.

Umutiti margarin pa postepeno dodavati ohlaeni fil. Masu podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati mlevenu Plazmu (malo Plazme ostaviti za dekoraciju).

Ohlaenu koricu premazati delom fila sa Plazmom, pa potom preko rasporediti voce po želji (malo voca ostaviti za dekoraciju).

Preko voca rasporediti deo fila bez Plazme.

Penasto umutiti šlag sa mlekom i rasporediti preko torte. Posuti sa malo mlevene Plazme. Na srediniti torte napraviti korpicu od prepolovljenih Plazmi, pa unutra ubaciti voce.

Savet

Može se staviti i manje voa nego što je na slici, po ukusu. Takoe, može se stavljati razliito voe, ali je ovo moja omiljena kombinacija. :) U drugi deo fila ponekada dodam 100g istopljene okolade.