

Plazma torta knjiga



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 šolje šećera
- 3 šolje ulja
- 3 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- Fil:
- 250 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 2 dl mleka za šlag
- 600 g mljevene plazme
- 4 jajeta
- 150 g mlevenih lešnika
- 2 dl soka malina
- 4 šlaga vanila
- 1 šlag krem
- 100 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Fil: U jednu činiju staviti keks, margarin, šećer u prahu, 4 jaja, ubiti rukom i dodati sok i sjediniti.

Kora: 3 žumanca odvojiti od belanaca od belanac napraviti šam i dodati šećera i ubutati sa mikserom dodati žumanca i ubutati dodati ulje i butati i dodati brašno i prašak za pecivo. Sjediniti koru podijeliti na dva dijela i

ispeci dvije tanke kore u pleh kockasti da bi ispala torta kao knjiga.

Koru staviti pa ovaj gornji fil i opet koru drugu pa šlag ubutati sa mlekom i staviti preko i oblikovati knjigu i cokoladu sa 1 kašikom ulja istopiti je na pari i sarati tortu po želji ili kao na slici.

Savet

Mozete koi god hocete fil sa korama po zelji prijatno