

## Plazma torta (21)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** mlevene plazme
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenih lešnika
- **2 kesica** karamel šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **100 g** rendane mlečne čokolade
- **200 ml** soka od naranče
- **100 g** seckanih žele bombona
- **100 g** seckanog suvog grožđa
- **100 g** seckane kandirane brusnice

#### Dekoracija:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **5 kašike** mleka
- **10 g** margarina
- **20 g** šarenih pirinčanih pahuljica

### Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu.

U dubljoj cini izmešati mlevenu plazmu, mlevene orahe i lešnike.

Dodati margarin. Naliti sok. Dodati seckane žele bombone, suvo grože, brusnicu i rendanu cokoladu. Dodati i karamel šećer. Sve lepo izmešati.

Oblikovati željeni oblik torte. Ostaviti u frižideru da se stegne oko 1 h.

okoladu sa margarinom i mlekom rastopiti na pari. Preliti preko torte i ukasiti šarenim pirincanim pahuljicama.

Ostaviti tortu u frižideru da se ohladi. Seci na parcice i poslužiti! Prijatno!

**Savet**