

Milka Plazma torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika mlevenog plazma keksa

Fil:

- 12 žumanca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 750 ml mleka
- 375 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 100 g Milka mlečne čokolade
- 100 g Milka bele čokolade
- 150 g Plazma keksa
- 2 krem šlaga od vanile

Priprema

Korice: Umutiti 4 belanca sa 4 kašika šecera, potom dodati 4 kašike mlevenih oraha i mlevenog keksa pa sve lagano promešati. Izliti u pleh veličine 30x20 cm obložen papirom za pečenje i peći u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 10-12 minuta. Od navedenih sastojaka ispeci 3 kore.

Fil: Žumancima dodamo 5 kašika šecera, 5 kašika brašna i malo mleka, a ostatak mleka ostavimo da prokuva. Kad provri dodamo žumanca i mešamo dok se ne ugusti. Skloniti s vatre, prekriti providnom folijom i ostaviti da se prohladi.

Za to vreme umutiti margarin sobne temperature sa šećerom u prahu, da bude penasto. Toj masi dodati žuti fil koji se ohladio pa lepo sve umutiti.

Masi dodajemo sitno seckanu belu i crnu cokoladu i keks izlomljen na komadice.

Ovim filom mažemo korice: kora - fil - kora - fil - kora - fil.

Tortu ostaviti da se stegne i ohladi pa dekorisati po želji.

Savet