

## *Torta sa plazmom i pavlakom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**pšenicnog griza
- **1,5 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**ulja

#### **Za plazma fil:**

- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **100 g**šecera u prahu
- **700 g**kisele pavlake

#### **Za drugi fil:**

- **500 g**šlaga
- **600 ml**kisele vode

#### **Ostalo:**

- **300 ml**cokoladnog mleka

## Priprema

Umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodavati, jedno po jedno, 4 žumanceta. Zatim dodati 1 kašiku ulja i pomešano 4 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna, 1 kašiku pšenicnog griza i 1/2 kesice praška za pecivo. Izmešati drvenom varjacom. Usuti u pleh (20x30 cm), obložen papirom za pecenje. Peci oko 20 minuta u retni zagrejanjoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Plazma fil: Drvenom varjacom izmešati kiselu pavlaku i šecer u prahu pa umešati i mlevenu plazmu.

Drugi fil: Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Staviti na tacnu koru, prelitu je sa 100 ml cokoladnog mleka, staviti plazma fil (1/3 ukupne kolicine), a preko šlag (1/3 ukupne kolicine). I tako tri puta, tri kore prelivene cokoladnim mlekom, tri reda plazma fila, tri reda šlaga. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

## Savet

Iako se torta završava šlagom, možete je dodatno ukrasiti, po želji.