

# *Torta sa plazmom i pavlakom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Za kore:**

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikepšenicnog griza
- **1,5** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikeulja

### **Za plazma fil:**

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **100** gšecera u prahu
- **700** gkisele pavlake

### **Za drugi fil:**

- **500** gšлага
- **600** mlkisele vode

### **Ostalo:**

- **300** mlcokoladnog 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 rerni zagrejanoj 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, prelit 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 šлага. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

## **Savet**

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