

Vocna krem torta sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 llatke pavlake
- 400 ggrckog jogurta
- 4 kašikešecera u prahu
- 300 gmalina
- 150 gplazma keksa u komadima
- mleko

Priprema

Slatku pavlaku cvrsto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Ubaciti grcki jogurt i dobro ga sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom. Dodati maline i kašikom ih, blago, sjediniti sa kremom. Krem podeliti na dva jednaka dela.

Kalup vel. 35x12x 8cm obložiti sa providnom folijom. Plazma keks podeliti na dva jednaka dela. Prvu polovinu plazma keksa natopiti toplim mlekom i složiti na dnu kalupa. Preko keksa rasporediti polovinu fila. Složiti drugi red kesa i preko ostatak fila. Poravnati fil kašikom, prekriti providnom folijom i ostaviti u zamrzivac tri sata.

Nakon tog vremena pritisnuti rukom površinu torte i ako se fil stegao izvaditi kalup. Tortu prevrnuti (zajedno sa providnom folijom sa kojom je bila prekrivena) na veci pleh. Izvaditi je iz kalupa i skloniti donji deo folije. Preko keksa postaviti tacnu za tortu, još jedanput, preokrenuti tortu i skloniti ostatak folije.

Iseci tortu i poslužiti. Dalje je cuvati u frižideru.

Recept sam videla na internetu (Cooking Recepti).

Savet