

Plazma torta sa jafa keksom i bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Fil I:

- **250 g** margarina
- **250 g** prah šecera
- **600 g** mlevenog plazma keksa
- **2 dl** soka od pomorandže
- **8 seckanih** krem bananica
- **100 g** seckanog jafa keksa

Fil II:

- **200 ml** slatke pavlake
- **10 kašika** mlevene plazme

Dekoracija:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Fil I: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, dodati plazmu pa sve dobro zamesiti uz postepeno dodavanje

soka, na kraju dodati bananice i jafu pa sve dobro izmesiti rukama. Smesu utisnuti u kalup za cheesecake. Fil II: umutiti slatku pavlaku ali paziti da ne umutite precvrsto pa lagano varjacom umešati mlevenu plazmu. Ovaj fil naneti preko prvog fila i staviti u frizider da se stegne. Celu tortu premazati sa umucenom slatkom pavlakom i po želji ukrasiti.

Savet