

## oko-plazma torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 dl ulja
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekacao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 mlcokoladnog mleka

#### Fil:

- 250 mlslatke pavlake
- 150 gprah šecera
- 400 mlkisele pavlake
- 300 gmlevene plazme

#### Dekoracija:

- 250 gšlaga
- 100 geuro blok table

### Priprema

Jaja i šecer penasto umutimo, dodamo ulje promešamo da se sjedini, i uz neprekidno mešanje postepeno

dodajemo mešavinu brašna, praška za pecivo i kakao praha. Dobijenu smesu sipamo u podmazan kalup. Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Vrucu pecenu koru prelijemo hladnim coko mlekom i ostavimo da se ohladi.

Slatku pavlaku sa prah šećerom izlupamo u cvrst šam. Laganim pokretima prvo umešamo kiselu pavlaku, a nakon toga i mlevenu plazmu.

Fil stavimo na ohlaenu koru i premažemo izmucenim šlagom.

Ostavimo par sati da miruje odstranimo obruc sa kalupa i ukrasimo po želji. Ja sam rendala euro blok.

### **Savet**

Torta je jednostavna za pripremu, a vrlo ukusna.