

Plazma torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **180 g**plazma keksa
- **150 ml**mleka

Vocni fil:

- **400 g**jagoda
- **200 g**belog šlag krema
- **400 ml**hladne gazirane vode
- **250 g**mlevene plazme

Fil sa pavlakom:

- **400 g**kisele pavlake (20% mm)
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevenog plazma keksa

Dekoracija:

- **150 g**belog šlag krema
- **300 ml**hladne gazirane vode

Priprema

Kora: Obruc kalupa za torte, vel. 26cm, obložiti providnom folijom i staviti ga na tacnu za torte. Plazma keks u komadu natopiti u mleku (pazite da ga ne natopite previše) i poreati unutar postavljenog kalupa, formirajuci koru.

Vocni fil: Jagode sitno iseckati. Hladnu gaziranu vodu sipati u odgovarajuću posudu, dodati beli šlag krem i cvrsto umutiti. U umuceni šlag dodati mlevenu plazmu i mikserom dobro sjediniti. Na kraju ubaciti iseckane jagode i kašikom ih sjediniti sa filom. Pripremljeni fil sipati preko kore i kašikom ga poravnati.

Fil sa pavlakom: Kiselu pavlaku izruciti u odgovarajuću posudu, dodati šefer u prahu i kašikom sjediniti. Ubaciti mlevenu plazmi i kašikom je sjediniti sa pavlakom. Pripremljeni fil kašikom, malo po malo, naneti na fil sa vocem i poravnati.

Dekoracija: Umutiti cvrsto šlag krem sa gaziranom vodom. Umuceni šlag naneti na fil sa pavlakom i dodatno ukrasiti sa jagodama.

Recept sam videla kod Tomislava ukica, samo što sam ja recept malo izmenila...

Savet