Plazma torta sa makom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenog maka
- **150 g**maslaca/margarina
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **200 g**mlevenog plazma keksa
- **200 g**lomljenog plazma keksa
- **100 g**suvog groža

Glazura:

- **200 g**crne cokolade za kuvanje
- **200 ml**slatke pavlake

Dekoracija:

- **200 ml**slatke pavlake
- jagode (ne mora)

Priprema

Obruc kalupa za torte, velicine 24cm, obmotati providnom folijom i staviti ga na tacnu za tortu. U odgovarajucu posudu staviti mleko, šecer i mak i staviti na vatru da provri. U provrelo mleko staviti iseckani maslac, vanilin

šecer i suvo grože. Mešati na srednjoj temperaturi dok se maslac ne otopi. Skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi (10-ak minuta).

U prohlaenu smesu staviti mleveni kesk i izmešati. Zatim, ubaciti lomljeni keks i dobro sjediniti. Pripremljenu smesu izruciti na tacnu za tortu, unutar postavljenog obruca. Poravnati kašikom i ostaviti na stranu dok se ne spremi glazura.

Glazura: U manju posudu sipati slatku pavlaku i staviti da se zagreje. U vrelu pavlaku (ne sme da provri) ubaciti izlomljenu cokoladu i na tihoj vatri mešati dok se cokolada ne otopi i dok se ne dobije glatka glazura. Skloniti sa vatre i preliti preko torte. Ostaviti da se glazura ohladi na sobnoj temperaturi, pa je staviti u frižider da se stegne.

Dekoracija: Sa slatkom pavlakom imate dve varijante kako da ukrasite tortu. Možete kao ja, cim se glazura stegne, preko nje naneti umucenu slatku pavlaku i ostaviti tortu u frižider, najmanje 3-4 sata, da keks omekša i da se svi sastojci sjedine (ja sam je ostavila preko noci). Sutradan skloniti obruc sa folijom i poslužiti tortu. Druga varijanta - Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera, skloniti obruc sa folijom i celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom (tada koristite 250 ml slatke pavlake). Tortu možete, dodatno, ukrasiti svežim jagodama kada je poslužite.

Hvala Kristini Gašpar na ovom divnom receptu.

Savet