

okoladna plazma tortica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **400 g** mlevene plazme
- **100 g** mlevenih pecenih oraha
- **100 g** šecera
- **150 g** nutele
- **100 g** putera sobne temperature

Ganaš:

- **100 g** čokolade
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

200 ml mleka pomešati sa pudingom. Ostatak zakuvati sa šecerom, kada mleko provri, dodati puding i ukuvati. Skloniti puding sa ringle, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati puter sobne temperature prethodno umucen mikserom. Sada sve to lepo umutiti da se sjedini. Fil podeliti na 2 dela, u 1 deo dodate 250 g mlevene plazme, u drugi 150 g mlevene plazme, mlevene lešnike i nutelu. Oba fila umutite pa ih rasporedite u kalupu precnika 20cm. Prvo ide plazma fil pa nutela fil. Kada sve rasporedite, tortu staviti u frižider da se hladi. Za ganaš u šerpici istopiti čokoladu i slatku pavlaku. Mešati konstantno dok ne nastane homogena smesa. Nakon toga ganaš rasporediti po filu, ukrasiti po želji i vratite u frižider da se stegne najmanje 2h.

Savet