

Plazma torta sa Jagodama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 vanilin šećer
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 pakovanja piškota
- 1 čaša soka od narandže
- za umakanje piškota

Fil:

- 300 g šećera
- 200 ml vode
- 250 g margarina
- 100 g čokolade
- 200 g mleka u prahu
- 250 g mlevene plazme
- 500 ml slatke pavlake
- 1 kremfix
- oko 300 g jagoda

Priprema

Umutiti jaja, šećer i vanilin šećer, dodati brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh i peći na 180 stepeni 20ak minuta.

Fil: Uspinovati šećer i vodu skloniti sa vatre i dodati čokoladu i margarin malo prohladiti pa mikserom umutiti mleko u prahu, zatim dodati plazmu.

Premazati koru sa pola fila pa reati piskote koje provucete kroz sok, zatim drugi deo fila.

Umutiti slatku pavlaku i dodati kremfix tanko premazati pa naseckati jagode i premazati sa ostatkom pavlake. Dekorirati po želji.

Savet

Tortu sam pravila po svom ukusu.