

## *Kremasta vanil plazma torta*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **250** gmlevenog plazma keksa
- **120** gputera
- **100** mlmleka

#### **Fil:**

- **2** kesice krem pudinga od vanile koji se ne kuva
- **500** mlslatke pavlake
- **500** mlmleka
- **5** kašikašecera

#### **Dekoracija:**

- **50** gbele cokolade

### **Priprema**

Maslac otopiti na srednjoj temperaturi, malo prohladiti, dodati mlevenu plazmu, sjediniti i dodavati mleko dok ne dobijete mekšu smesu pogodnu za oblikovanje (ne treba da vam bude previše cvrsta i mrvicasta). Smesu utapkati prstima u kalup precnika 24 cm. Odložite u frižider dok pripremate fil. U dublju vanglu ili posudu od

miksera naspite mleko, slatku pavlaku, kristal šecer, krem puding, sve zajedno mutite tacno 5 minuta! Fil rasporediti preko podloge od plazme, odozgo dodati rendanu cokoladu i odložite na hlaženje na nekih 4h, najbolje bi bilo da odstoji preko noci.

## **Savet**

Obavezno krem puding koji se ne kuva i slatka pavlaka mora biti dobro ohlažena.