

Kremasta vanil plazma torta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Podloga:

- **250 g** mlevenog plazma keksa
- **120 g** putera
- **100 ml** mleka

Fil:

- **2 kesice** krem pudinga od vanile koji se ne kuva
- **500 ml** slatke pavlake
- **500 ml** mleka
- **5 kašika** šecera

Dekoracija:

- **50 g** bele cokolade

Priprema

Maslac otopiti na srednjoj temperaturi, malo prohладити, додати млевену плазму, сјединити и додавати млечко док не добијете мекшу смесу погодну за обликовање (не треба да вам буде првише кврста и мрвичаста). Смесу утапката прстима у калуп пречника 24 cm. Одлоžите у frižider док припремате фил. У дубљу вангу или посуду од

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 hlaenje na nekih 4h, najbolje bi bilo da odstoji preko noci.

Savet

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