

## **Plazma torta (22)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **8** kašika šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **2** kesice pudinga od vanile
- **250** g margarina
- **600** g plazma keksa

#### **Za filovanje:**

- **2** kesice krem šлага od vanile

### **Priprema**

Priprema smese: U šerpu usuti 800 ml mleka, i staviti na vatu da provri. Zasebno, u 200 ml hladnog mleka razmutiti puding, šefer i vanilin šefer i ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu, skloniti šerpu sa ringle i dodati margarin. Mešati dok se margarin ne otopi. Ostaviti da odstoji 5 minuta. Umešati lomljenu plazmu i izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Kalup obložiti providnom prianjajucom folijom, usuti pripremljenu smesu i ravnomerno rasporediti po kalupu. Ostaviti da se dobro ohladi. Tortu izrucitu na tacnu. Šlag krem umutiti po uputstvu sa kesice i nafilovati tortu. Ostaviti u frižider da odstoji kako bi se ohladila i sregla (najbolje je da prenoci).

Sutradan tortu izvaditi iz frižidera, seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

## **Savet**

Tortu možete filovati i dekorisati po sopstvenoj želji. Ja sam preko umuenog krem šлага rasporedila maline. Veoma ukusna torta. Probajte, prijatno!