

## **Plazma torta (22)**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **600 g**plazma keksa
- **3 dl** mleka
- **1 kesica** vanil šecera

#### **Fil:**

- **12**jaja
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **200 g**crne Milka cokolade
- **200 g**bele Milka cokolade

#### **Za dekoracije:**

- **300 g**slaga
- **3 dl** mineralne vode

### **Priprema**

Žumanca penasto izmutimo sa šecerom i skuvam na pari do željene gustine.

Belanca izlupamo u cvrst šam i promešamo sa mleveno plazmom.

Sastavio žumanca sa mešavinom belanca i plazme i umiksamo margarin.

Dobijeni fil dodeli o u dva jednaka dela u jedan dodamo bopljenu belu cokoladu, a u drugu topljenu crnu cokoladu.

Plazmu podelimo na tri dela (3\*200 gr). Svaku umacemo u mleko u koje smo umešali vanil šecer redjamo jedno do druge i formiramo dolju koru.

Preko namažemo prvo trecinu tamnog fila zatim trecinu svetlijе fila.

Isti postupak ponovimo još dva puta i formiramo tortu.

Šlag izlupamo sa mineralnom vodom i tortu ukrasimo po želji.

## **Savet**

Tortu najbolje ostaviti da prenosi da bi keks lepo omekšao.