

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 čokolade
- **200 g** bele Milka čokolade

Za dekoracije:

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

Priprema

Žumanca penasto izmutimo sa šećerom 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 svetlije fila.

Isti postupak ponovimo još dva puta i formiramo tortu.

Šlag izlupamo sa mineralnom vodom i tortu ukasimo po želji.

Savet

Tortu najbolje ostaviti da prenoi da bi keks lepo omekšao.