

Plazma torta (23)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za fil:

- **1** mleka
- **8 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje

Za potapanje plazma keksa:

- **po potrebi** mleko

I još:

- **600 g** plazma keksa
- **500 g** malina
- **100 g** lešnika

Za filovanje:

- **2 kesice** šlag krema sa ukusom slatke pavlake

Priprema

Priprema fila: U šerpu uliti 800 ml mleka, dodat šećer, vanilin šećer i staviti na vatru da provri. Zasebno, rucnom žicom za mucenje razmutiti puding sa 200 ml hladnog mleka i ukuvati u vrijuce mleko. Dodati cokoladu za kuvanje i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti šerpu sa ringle i ostaviti da se smesa ohladi. Margarin umutii mikserom, dodati u ohlaenu smesu i dobro umutiti mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Obruc staviti na tacnu. Plazma keks potapati u mlako mleko i poreati po dnu i po obodu kalupa. Naneti polovinu fila, zatim poreati maline. Preko malina poreati plazma keks potapan u mlako mleko, preko rasporedoti preostali fil, a preko fila ostarak malina. Posuti prepecenim, seckanim lešnikom.

Šlag krem umutitu po uputstvu sa kesice i naneti preko lešnika. Tortu ostaviti u frižider da se stegne. Dekorisati je po sopstvenom izboru.

Savet