

upava Plazma torta



Sastojci

Kore:

- 10 belanaca
- 10 žumanaca
- 300 g šecera
- 150 g Plazme Mlevene
- 150 g mlevenih badema
- 3 kašike kakaoa

Fil:

- 5 jaja
- 300 g šecera
- 150 g Bambi cokolade za kvanje
- 2 kašike brašna
- 2 kašike mlevene kafe
- 350 g maslaca
- 50 g suvog groža
- 2,5 dl ruma

Za ukrašavanje:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Kore: Umutite žumanca sa šećerom i dodajte Plazmu Mlevenu, mleveni badem i kakao. Na kraju dodajte umucena belanca i lagano promešajte varjacom. Masu izlijte u 4 podmazana okrugla pleha i pecite na 200°C.

Fil: Umutite jaja sa šećerom i dodajte brašno i kafu. Dobijenu smesu stavite da se kuva na pari. Kad se šećer istopi, dodajte Bambi cokoladu za kuvanje i nastavite da kuvate dok fil ne pocne da se zgušnjava. Skuvani fil ostavite da se ohladi.

Maslac umutite penasto i dodajte ohlaen fil. Mutite mikserom dok ne dobijete penast fil. Na kraju dodajte suvo grože koje je bilo potopljeno u rum.

Kore natopite ostatkom ruma (koji ste izcedili iz grožica) i nafilujte tortu. Umucenom slatkom pavlakom „presvucite“ tortu i napravite da izgleda cupavo.