

Charlotte Plazma torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g **Plazme**
- 300 g **Plazme Mlevena**
- 5 žumanaca
- 250 g maslaca
- 250 g šećera u prahu
- 100 g **Bambi čokolade za kuvanje**
- 50 g suvog grožđa natopljenog u rumu
- 100 g žele bombona
- 10 g prženih oraha
- 100 g prženih lešnika
- sok od 4 pomorandže
- 4 dl mleka
- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Plazmu umocite u mlako mleko i poreajte po obodu i dnu šerpe ili modle.

Žumanca, maslac i šećer umutite mikserom i dodajte otopljenu Bambi čokoladu za kuvanje, Plazmu Mlevenu, orahe, lešnike i sok od ceenih pomorandži. Izmešajte masu i dodajte grožice i seckane žele bombone. Ovim filom napunite šerpu (modlu) i ostavite 5-6 sati u fržideru kako bi se masa ohladila.

Ulupanom slatkom pavlakom dekorišite.