

Savršena Plazma torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 5 žumanaca
- 2 kašike gustina
- 200 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 250 g **Plazme Mlevene**
- 250 g **Plazme**
- 4 banane

Za glazuru:

- 200 g **Bambi cokolade za kvanje**

Za ukrašavanje:

- prženi listici badema (po želji)

Priprema

Sipajte mleko u šerpu i stavite ga da se kuva. Umutite žumanca, dodajte ih u mleko, a zatim dodajte i gustin. Us stalno mešanje postepeno dodajte šecer i vanilin šecer. Kada se krem zgusne, sklonite šerpu sa šporeta i dodajte Plazmu Mlevenu i drobljenu Plazmu. Polovinu dobijene smese sipajte u okrugli kalup. Dodajte banane isecene na kolutove i preko njih ostatak smese.

Kada se torta ohladi, izvadite je iz kalupa, prelijte otopljenom Bambi cokoladom za kvanje i dekorišite

listicima prženog badema.