

Rokoko Plazma Torta



Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 10 kašika **Plazme Mlevene**
- 50 g rendane **Bambi cokolade za kvanje**

Fil:

- 2 dl mleka
- 250 g **Plazme Mlevene**
- 4 vanilin šecera
- 150 g šecera
- 250 g maslaca
- 0,5 dl ruma

Za ukrašavanje:

- 100 g **Bambi cokolade za kvanje**

Priprema

Kore: Belanca umutite u cvrstu penu, dodajte šecer i mutite dok se kristali ne istope. Dodajte žumanca i dobro izmešajte uz postepeno dodavanje ostalih sastojaka. Dobjijenu smesu podelite na tri jednaka dela, sipajte u plehove i pecite na 180°C 10 -15 minuta.

Fil: Prokuvajte mleko, šecer i vanilin šecer, dodajte Plazmu Mlevenu i skuvajte gust krem. Kada se ohladi, dodajte umucen maslac i nastavite da mutite mikserom dok ne dobijete penasti krem. Na kraju dodajte rum.

Kada nafilujete kore filom, iste možete dekorisati otopljenom Bambi cokoladom za kvanje.