

Plazma torta sa šampitom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za plazmu:

- **600 g** mlevenog plazma keksa
- **1** margarin
- **po potrebi** šecera u prahu
- **3 dl** mleka

Za šampitu:

- **3** belanceta
- **250 g** šecera
- **0,5 dl** vode
- **1** vanil šecer
- **malosoka** od limuna

Ostalo:

- **1 pakovanje** jafa keksa
- mleko za ukanje jafe

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. U mlenenu plazmu dodati margarin i mleko, sjediniti da se dobije lepa ujednacena smesa. Na tacnu poreati jafa keks, koje predhodne treba umakati u mleko. Na jafu naneti plazmu.

U odgovarajuću šerpu staviti šećer i vodu, ostaviti da provri, pa dodati soj od limuna i na tihoj vatri ostaviti da vri još desetak minuta. Umutiti belanca sa vanil šećerom i lagano sipati vrećicu sirup, neprestano miksirajući, a zatim nastaviti sa miksiranjem još deset minuta. Šampitu naneti na plazmu. Ostavite da se ohladi i uživajte.

Savet

Pravi recept za šampitu je dupla količina od navedene. U kombinaciji sa plazmom data količina je sasvim dovoljna.