

Lažna plazma



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **2 kutijepiškota**
- kisela voda

Fil:

- **500** gmlevene bevitkeksa
- **1** ljogurta
- **200** gšecera
- 1margarin
- **200** gšecera u prahu
- **1** kutijaže bombona
- **1** pakovanjesuvog groža

Fil II:

- **100** gčokolade
- maloulja

Šlag:

- **300** gšlag

Priprema

Umakati piškote u kiselu vodu i reati na plato predhodno posut šecerom. Umutiti fil od jogurta i keksa i dodati seckane žele bombone i suvo grožje. Zatim dodati šefer i dobro promešati da se sve sjedini. Potom sjediniti margarin i šefer u prahu i sjediniti sa filom. Gotov fil naneti preko piškota, zatim istopiti cokoladu i dodati malo ulja i preliti preko torte. Zatim ostaviti u frižideru da se malo stegne pa premazati šlagom i ukrasiti po želji.

Savet