

Plazma torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200** gmlevene plazme
- **500** mlslatke pavlake
- **300** gcokolade za kuvanje
- **350** gšecera u prahu
- **500** gmargarina ili putera
- **200** gml. lešnik napolitanke
- **10**krem bananica
- **200** gmlevenih oraha
- **1**pomorandža - smrznuta i izrendana

Priprema

Slatku pavlaku staviti na laganu vatru, dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Kad se ohladi pretresti u ciniju i dodati sve ostale sastojke, ako je pretvrda dodati još soka od narandže, ako je premekana dodati plazma keksa. Po želji možete dodati žele bombone ili suvo grožđe.

Ostaviti u frižider da se malo stegne, pa oblikovati tortu, vratiti u frižider da se skroz ohladi.

Premazati je puterom i ukrasiti fondanom.

Savet

Pošto je ovo bila rođendanska torta količina je tolika, i fondanom je ukrašena, za neke druge prilike smanjite količinu i ukasite šlagom. Prijatno :)