

Bela plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **6** kašikagriza

Za preliv:

- **3** dlmleka
- **2** kašikešecera

Za fil I:

- **12**žumanaca
- **7** dlmleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **200** gšecera u prahu
- **250** gmargarina ili putera
- **200** gmleka u prahu

Za fil II:

- **2** dlmleka
- **100** gšecera u prahu

- **100 g** šлага
- **150 g** mlevene plazme

Za fil III:

- **200 g** šлага
- **2 dl** mleko

Priprema

Kore: Umutiti 4 belanaca sa 4 kašike šecera dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza. Ovako ispeci tri kore. Peci na 180 C oko 20 minuta. Ispecene kore preliti vrelim mlekom pomešanim sa šecerom.

Fil I: Umutiti 12 žumanaca sa 2 dl mleka i dodati 2 pudinga. Preostalo mleko (5 dl) ostaviti da prokljuca, pa zakuvati pripremljenom smesom sa žumancima i pudingom. Kada se fil zgusnuo skloniti ga sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil dodati umucen margin sa šecerom u prahu i 200 g i mleka u prahu sve zajedno dobro sjediniti.

Fil II: Umutiti 100 g šлага sa 2 dl mleka i 100 g šecera u prahu pa dodati 150 g mleveni plazma keks.

Fil III: Umutiti 200 g šлага sa 2 dl mleka.

Finalni postupak: Tortu filovati na sledeći nacin: Kora, fil I, fil II, fil III, kora, fil I, fil II, fil III, kora fil I. Dekorisati tortu umucenim šlagom.

Savet

Tortu sam pravila sinu za rojdan dan svi su bili oduševljeni, jer je torta veoma ukusna.