oko-plazma tortica (kolac)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera u prahu
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika** neskvika (ili kakaoa)
- **1** jaje
- **200 g**mlevenog (prženog) lešnika
- **200 g**margarina
- **300 g**plazma keksa
- **malo**mleka za umakanje plazme
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Sjediniti brašno, neskvik i šecer u prahu. Dodati 1/2 l mleka i jaje, pa sve sjediniti. Ostatak mleka staviti da se kuva, pa kad provri ukuvati ovu smesu. Dodati lešnik i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle, pa dodati margarin i promešati da se otopi. Ostaviti fil da se ohladi.

Plazma keks (natopljen u mleko) poreati na tacnu.

Premazati filom.

Zatim opet poreati plazma keks, pa fil, pa plazma i na kraju malo fila. Celu torticu premazati umucenom slatkom pavlakom.

Savet