

Tortica plazmica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** mlevenog plazma keksa
- **200 g** žele bombona
- **1 kutija** jafa keksa
- **12** krem bananica
- **250 g** margarina
- **2** jajeta
- **250 g** šećera u prahu
- **2 kesice** šlaga
- **po potrebi** sok od pomorandže

Priprema

U dublju vunglu staviti mlevenu plazmu. Jaja skuvati na pari, a margarin otopiti na tihoj vatri. Zatim u mleveni keks dodati seckane žele bombone, seckane krem bananice i sitno iseckan jafa keks.

Dodati skuvana jaja i otopljeni margarin i na kraju šećer u prahu. Zamesiti kompaktnu smesu, postepeno po potrebi dodavajući sok od pomorandže, tako da se dobije ne previše gusta, ni previše retka smesa. Oblikovati i ukasiti šlagom tortu po želji.

Savet