

Plazma torta sa Milka cokoladom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 3 žumanca
- 15 kašika šecera
- 15 kašika mlevene plazme
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 1 mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 250 g putera ili margarina
- 200 g bele Milka čokolade
- 150 g mlevenog plazma keksa

I još:

- 500 g šlag krema
- kisela voda

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg. Dodati 5 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati 1 žumance i još malo mutiti. Na kraju dodati 5 kašika mlevene plazme, 1 kašiku brašna i 1/3 kesice praška za pecivo. Sve lagano sjediniti. Masu izliti u pleh obložen pek papirom i peci na 220'C oko 15 minuta. Ispeci tri ovakve kore.

Fil: U odgovarajucoj šerpi umutiti penasto 12 žumanaca sa 200 g šecera. U posebnoj ciniji razmutiti 2 kesice pudinga od vanile u malo mleka. Dodati puding žumancima i još malo mutiti. Na kraju dodati preostalo mleko od 1l. Staviti ovo da se kuva na pari. Kada je skoro kuvano, dodati 200 g bele Milka cokolade i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti puter ili margarin i sjediniti sa ohlaenim filom. Na kraju u fil dodati 150 g mlevenog Plazma keksa.

Umutiti 500 g šlag krema sa kiselom vodom (400-500 ml kisele vode).

Finalni postupak: na prvu koru staviti 1/3 fila, a zatim 1/3 šlaga. Postupak ponoviti još dva puta.

Savet