

Grcka plazma torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **6**belanaca
- **10** kašikešecera
- **5** kašikamlevenog keksa

Fil:

- **6**žumanca
- **4** kašikebrašna
- **12** kašikešecera
- **1** l mleka
- **250** gmargarina
- **1** kg šlag za dekorisanje

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa šecer i keks polako dodavati kašikom i mutiti.

Fil: žumanca sa brašnom umutiti, šecerom umutiti i ukuvati u mleko. Kada se fil ohladi dodaj margarin, zatim u fil dodaj orahe i keks što je ostao od kore. Ukupno za celu tortu je potrebo 600 g mlevenog keksa.

Umutiti 1 kg šлага sa kiselom vodom.

Kada je sve pripremljeno krenite na tacni prvo stavite koru, šlag, fil, koru, fil pa šlag. a tortu možete dekorisati kako vam je želja.

Savet

Torta je lagana i kremasta...