

London Plazma torta



Sastojci

Kore:

- 7 belanaca
- 14 kašika šecera
- 7 kašika mlevenih oraha
- 7 kašika **Plazme Mlevene**
- kašicica praška za pecivo

I fil:

- 14 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g maslaca

II fil:

- 500 ml mleka
- 170 g šecera
- 100 g gustina
- 1 kašika brašna
- 7 žumanaca

Dodatak u krem:

- 200 g drobljene **Plazme**
- 200 g prženih mlevenih oraħa
- 100 g **Bambi cokolade za kvanje**

Priprema

Kore: Umutite belanca, dodajte šećer i mutite dok se šećer ne istopi. Dodajte Plazmu Mlevenu, oraħe i prašak za pecivo. Dobijenu smesu podelite na tri jednaka dela i sipajte u plehove. Pecite na 180 C 10-15 minuta.

Fil I: Žumanca i šećer umutite penasto i skuvajte na pari. Kada se fil ohladi, umutite ga sa maslacem.

Fil II: Žumanca, šećer, brašno i gustin umutite penasto i umešajte u provrelo mleko. Skuvajte u cvrst krem.

Pomešajte oba fila i dodajte drobljenu Plazmu, mlevene oraħe i seckanu Bambi cokoladu za kvanje.

Nafilujte sve tri kore ravnomerno. Dekorishite po želji.