

Sirtaki Plazma torta



Sastojci

Patišpanj:

- 14 belanaca
- 20 kašika šecera
- 14 kašika mlevenih oraha
- 10 kašika **Plazme Mlevene**
- 1 prašak za pecivo

Mlecni fil:

- 500 ml mleka
- 150 g šecera
- 5 kašika brašna

Žuti fil:

- 14 žumanaca
- 3 vanilin šecera
- 14 kašika šecera

Za sjedinjavanje krema:

- 250 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 200 g mlevenih oraha
- 300 g **Plazme Mlevene**
- 200 g **Bambi čokolade za kuvanje**

- 200 g suvih smokava

Za ukrašavanje:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Patišpanj: Ulupajte cvrst šam od belanaca i šecera. Dodajte orahe, Plazmu Mlevenu i prašak za pecivo. Podelite na tri jednaka dela i izlijte u plehove. Pecite 15 minuta na 220 C.

Mlecni fil: 400ml mleka prokuvajte sa šecerom, a zatim dodajte brašno koje ste rastvorili u 100ml mleka i skuvajte cvrst krem.

Žuti fil: Umutite mikserom žumanca, vanilin šecer i šecer, a zatim dobijenu smesu skuvajte na pari. Kad je fil skuvan, ostavite ga da se ohladi.

Krem: Mikserom umutite maslac i šecer u prahu, dodajte mlecni fil i penasto umutite. Kada se sjedini, dodajte žuti fil, sekcane suve smokve, rendanu Bambi cokoladu za kvanje, mlevene orahe i Plazmu Mlevenu.

Sve tri kore nafilujte kremom i ukrasite slatkom pavlakom.