

# Šarena Plazma torta



## Sastojci

### Kora I:

- 4 belanca
- 4 žumanca
- 5 kašika šecera
- 1 pomorandžina kora
- 4 kašike brašna

### Kora II:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 3 kašike mlevenih oraha
- 5 kašika **Plazme Mlevene**
- 1 kašika brašna

### Kora III:

- 5 belanaca
- 5 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika **Plazme Mlevene**
- 6 kašika oraha
- 50 g **Bambi cokolade za kuvanje**
- 1 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa

### Za kvašenje kore:

- 3 dl soka od pomorandže

## **Fil:**

- 6 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 vanilin šecera
- 750 ml mleka
- 50 g **Plazme Mlevene**
- 50 g **Bambi cokolade za kuvanje**
- 375 g maslaca

## **Priprema**

Kora I: Umutite belanca u cvrst šam, dodajte šecer i mutite dok se ne istope kristali. Dodajte rendanu koru od pomorandže, žumanca i na kraju brašno. Pecite na 200°C 10 minuta.

Kora II: Umutite belanca u cvrst šam, dodajte šecer i mutimo dok se ne istope kristali. Izmešajte orahe, Plazmu Mlevenu i brašno i tako dobijenu smesu uz postepeno dodavanje umešajte u šam od belanca. Pecite na 180°C 12 minuta.

Kora III: Umutite belanca u cvrst šam i dodajte šecer. Kada se dobro umute, dodajte žumanca. Plazmu Mlevenu, mlevene orahe, rendanu Bambi cokoladu za kuvanje, brašno i kakao izmešajte i postepeno dodajete u smesu. Pecite na 200°C 10 minuta.

Fil: Stavite mleko da prokuva. Umutite žumanca sa šecerom i vanilin šecerom i dodajte brašno. Pomešajte sa prokuvanim mlekom i skuvajte u cvrst krem. Kad se krem ohladi, pomešajte ga sa umucenim maslacem. Dodajte Plazmu Mlevenu i rendanu Bambi cokoladu za kuvanje.

Tortu filujete tako što cete prvo staviti nakvašenu žutu koru, fil, nakvašenu belu koru, fil, nakvašenu braon koru i na kraju ponovo fil.