

Plazma tortica (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za fil:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **125 g** margarina
- **200 ml** slatke pavlake
- **50 g** mlevene plazme

Za koru:

- **250 g** mlevene plazme
- **100 ml** mleka
- **50 g** šećera u prahu

Ostalo:

- **10 komada** plazma keksa
- **malom** mleka za plazmu
- **1 kesica** krem šlaga

Priprema

Priprema fila: U šerpicu staviti cokoladu izlomljenu na kockice. Dodati margarin iseckan na komade.

Naliti pavlaku i staviti da se zagreva. Povremeno mešati da se sve otopi. Paziti da ne provri. Skloniti sa ringle i

ostaviti da se ohladi.

Kad se ohladi dodati 50 g mlevene plazme i umutiti mikserom.

Priprema kore: U ciniji pomešati mlevenu plazmu, šećer u prahu i mleko.

Izmešati. Kalup *srneca ledja* obložiti prozirnom folijom i rasporediti koru od keksa.

Preko rasporediti čokoladni fil.

Preko čokoladnog fila poredjati plazma keks blago umocen u mleko.

Ostaviti u frižideru da se tortica stegne. Izvaditi torticu iz kalupa i staviti na tacnu.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i ukrasiti torticu po želji.

Seci na parcad željene velicine i uživati u prelepom ukusu!

Savet

Ovo je moj 400-ti recept na portalu. Probajte da napravite i uživajte u odličnom ukusu!