

Vocna plazma torta sa visnjama

Jako brza i jako ukusna, odusevice vas!



1 Umutiti slag sa kiselom vodom i dodati vanil secer.
Umutiti posebno slatku pavlaku pa spojiti sa slagom.

2

3 U polovinu smese staviti mlevenu plazmu i dobro izmesati.

4

5

6 Na dno kalupa poredjati petit keks umocen u malo mleka. Uz rubove kalupa redjati komade plazme natopljene u mleko. Naneti pola smese od plazme, preko nje visnje i onda slag. Preko toga redjati komade petit i plazma keksa i ponoviti postupak sa plazma smesom, visnjama i slagom.

7

8

Sastojci:

slatke pavlake 500 ml
belog slaga 200 g
kisele vode casa
vanil secera 2 kesice
mlevene plazme 300 g
plazme u komadu 300 g
petit keksa kutija
visanja 300 g

9 Ukrasiti po zelji (ja sam koristila obojeni kokos).

10

11

12 kada se torta ohladi i stegne, pazljivo skinuti obruc.

Napomena:

Ovu tortu mozete praviti i u dubljem plehu ili tepsiji
ako ne zelite da se maltretirate s kalupom :)