

RECEPT

OSNOVNI PODACI:

Naziv: Plazma-jagoda torta

Tezina: 2500

Cena: 3000

Napomena: Napomena 1

SASTOJCI:

1. Kora - Plazma keks-biskvit -> 180
2. Kora - Mleko -> 150
3. Fil-1 - Jagoda -> 400
4. Fil-1 - Mineralna voda -> 400
5. Fil-1 - Beli slag krem -> 200
6. Fil-1 - Plazma keks-mleveni -> 250
7. Fil-2 - Secer u prahu -> 100
8. Fil-2 - Kisela pavlaka -> 400
9. Fil-2 - Plazma keks-mleveni -> 150
10. Dekoracija - Beli slag krem -> 150
11. Dekoracija - Mineralna voda -> 300

KORACI:

1. korak: Kora: Obru kalupa za torte, vel. 26cm, obložiti providnom folijom i staviti ga na tacnu za torte. Plazma keks u komadu natopiti u mleku (pazite da ga ne natopite previše) i poreati unutar postavljenog kalupa, formirajući koru...
2. korak: Voni fil: Jagode sitno iseckati. Hladnu gaziranu vodu sipati u odgovarajuću posudu, dodati beli šlag krem i vrsto umutiti. U umućeni šlag dodati mlevenu plazmu i mikserom dobro sjediniti. Na kraju ubaciti iseckane jagode i kašikom ih sjediniti sa filom. Pripremljeni fil sipati preko kore i kašikom ga poravnati.
3. korak: Fil sa pavlakom: Kiselu pavlaku izručiti u odgovarajuću posudu, dodati šećer u prahu i kašikom sjediniti. Ubaciti mlevenu plazmu i kašikom je sjediniti sa pavlakom. Pripremljeni fil kašikom, malo po malo, naneti na fil sa voem i poravnati.
4. korak: Dekoracija: Umotiti vrsto šlag krem sa gaziranom vodom. Umućeni šlag naneti na fil sa pavlakom i dodatno ukrasiti sa jagodama.