Plazmová torta

SUROVINY:

- 2 balíčky BB keksov (600 g)
- 250 g mäkkého masla
- 300 g práškového cukru
- polovica šálky espresso
- polovica šálky espresso alebo pomarančového džúsu
- 500 ml šľahačky
- 2 lyžičky vanilkového cukru
- 2 balenia stužovača šľahačky

POSTUP:

Najprv rozdrvíme sušienky. Tie potom zmiešame s maslom a práškovým cukrom.
Pridáme espresso, alebo prekvapkávanú tureckú kávu.

Miesto kávy môžeme použiť pomarančový džús.
Cesto vložíme do tortovej formy a necháme asi hodinu odstáť v chladničke. Medzi tým vymiešame šľahačku so stužovačom a van.cukrom. Potom ňou pokryjeme koláč.
Ozdobiť môžeme ovocím,nasekanými orechmi a podobne. Aby bola torta vyššia môžeme pridať navrch čokoládový puding a zdobiť až potom.