

Svilena torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **300** gšecera
- **1 kašika** sirceta

Za fil:

- **7**žumanaca
- **14** **kašika**šecera
- **2** **kesice**pudinga od vanile
- **7** dlmleka
- **250** gputera ili margarina
- **2** dlslatke pavlake za šlag
- **200 g****Menaž cokolade**
- **100** gmlevene plazme
- **100** gpecenih mlevenih lešnika
- **210** gpiškota (2 manja pakovanja)
- **2** dlmleka

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlag krema u prahu
- **3 dl** gazirane vode

Priprema

Umutiti 7 belanaca sa 300 g šecera, dodati 1 kašiku sirceta, mutiti dok se šecer ne istopi. Masu staviti u pleh velicine 20x35 cm prethodno obložen papirom. Rernu zagrejati na 200 stepeni staviti pleh smanjiti na 80 stepeni i sušiti 3 sata.

Za to vreme napraviti fil. Umutiti 7 žumanaca sa 14 kašika šecera, dodati 2 pudinga od vanile i 2 dl mleka. Masu staviti u 5 dl vrelog mleka i kuvati dok se ne zgusne. Dobro ohladiti. Umutiti puter ili margarin i dodati hladan fil, kašiku po kašiku muteci. Umutiti 2 dl slatke pavlake i dodavati kašiku po kašiku u fil muteci mikserom. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 200 g otopljene cokolade, a u drugi deo 100 g mlevene plazme i 100 g pecenih mlevenih lešnika. Filovati: Kora, fil od cokolade, poreati piškote prethodno potapane u mleko, pa fil sa lešnikom i plazmom. Umutiti 200 g šlag krema sa gaziranom vodom i ukrasiti tortu.

Savet