

Svilena torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** sirceta

Za fil:

- 7 žumanaca
- **14 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- 7 dlmleka
- **250 g** putera ili margarina
- 2 dlatke pavlake za šlag
- **200 g** **Menaž** čokolade
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika
- **210 g** piškota (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, pore?ati piškote prethodno potapane u mleko, pa fil sa lešnikom i plazmom. Umutiti 200 g šlag krema sa gaziranom vodom i ukrasiti tortu.

Savet