

Srebrna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** gotove kore
- **3 kesice** kapucina od cokolade
- **400 g** višanja
- **po potrebi** toping od cokolade
- Za prvi fil:
- **400 ml** mleka
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** gustina
- **125 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- Za drugi fil:
- **300 g** belog šlaga
- **250 ml** gazirane mineralne vode
- Za dekoraciju:
- **1 kesica** bombonica

Priprema

Kapucino preliti vrućom vodom, izmešati i ostaviti da se dobro ohladi. Za to vreme pripremiti filove: Za prvi fil: U šerpu usuti 300 ml mleka, dodati šecer i staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml hladnog mleka razmutiti gustin te ukuvati u vrijuće mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, dodavati kašiku po kašiku ohlaćenog gustina i dobro umutiti mikserom dok se svi sastojci ne sjedine. Za drugi fil: Mikserom umutiti šlag sa gaziranom mineralnom vodom.

Na tacnu za tortu staviti koru i preliti je ohlaženim kapucinom.

Potom rasporediti polovinu prvog fila...

...te naneti polovinu višanja.

Zatim naneti sloj drugog fila (šlag)...

...te preliti topingom od čokolade.

Postupak ponoviti i sa drugom korom te staviti treću koru i nju preliti kapucinom.

Celu tortu nafilovati drugim filom (šlagom)...

...te dekorisati m&m bombonicama.

Savet

Dragi moji, mnoge srešne trenutke podelila sam sa vama, te to žinim i sada. Danas (9-og avgusta) moj suprug i ja slavimo 25 godina braka-naša SREBRNA SVADBA-zato se i torta zove *Srebrna torta*. Od svih poklona koje smo dobili najdraži nam je crtež naše žerkice Anžele, njen zagrljaj, poljubac i reži: VOLIM VAS SREŽNA VAM GODIŠNJICA-priznažete-nema nižeg dražeg od toga. Svima veliki pozdrav