

Srebrna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**gotove kore
- **3** kesice kapucina od cokolade
- **400** gvišanja
- **po potrebito**ping 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 šлага
 - **250 ml**gazirane mineralne vode
 - Za dekoraciju:
 - **1 kesicam&m** bombonica

Priprema

Kapucino preliti vrucom vodom, izmešati i ostaviti da se dobro ohladi. Za to vreme pripremiti filove: Za prvi fil: U šerpu usuti 300 ml mleka, dodati šefer i staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml hladnog mleka razmutiti gustin te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Margarin penasto umutiti sa šeferom u prahu, dodavati kašiku po kašiku ohlaenog 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 ohlaenim kapucinom.

Potom rasporediti polovinu prvog fila...

...te naneti polovinu višanja.

Zatim naneti sloj drugog fila (šlag)...

...te preliti topingom od cokolade.

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

Celu tortu nafilovati drugim filom (šlagom)...

...te dekorisati m&m bombonicama.

Savet

Dragi moji, mnoge srene trenutke podelila sam sa vama, te to inim 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 erkice Anele, njen zagrljaj, poljubac i rei: VOLIM VAS SRENA VAM GODIŠNICA-priznaete-nema nieg dražeg od toga. Svima veliki pozdrav