

Svilena torta (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **300 g**šecera

Za fil:

- **8** žumanca
- **8 kašike** šecera
- **1,5 l**mleka
- **4**pudinga od vanile
- **400 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenog keksa
- **10 komada**krem bananica

Dekoracija:

- **po želji** šlag ili cokoladna glazura

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Smesu izliti u pleh i koru sušiti na 150 C oko 1 h. Fil: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati i puding i oko 300 ml mleka. Ostatak mleka staviti da se zagreva. U vruce mleko zakuvati fil. Ostaviti fil da se ohladi uz povremeno mešanje ili preko fila staviti providnu foliju. Margarin sobne

temperature umutiti sa šećerom u prahu. Umućen margarin dodavati postepeno u hladan fil i mutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela: Prvom delu dodati iseckane krem bananice. Drugom delu dodati mleveni keks.

Filovanje: Na koru premazati prvi fil. Preko ide drugi fil. Po izboru odozgo prelići cokoladnu glazuru ili ukrasti šlagom. Ostaviti tortu sa se ohladi u frižideru. Seci na parcice i poslužiti! Prijatno!

Savet

Torta je ukusna i kremasta! Po ukusu tortu možete više zasladiti! U pisanom receptu ide više šeera, ali i sa ovom koliinom je sasvim slatka!