

Torta Dva Srca



Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 400 g šecera
- 8 pudinga od vanile
- 4 bele milke cokolade
- 2 margarina
- 600 g šlag krema
- 8 dl kisele vode
- 1 1/2 ucvršćivac za šlag
- 2 pakovanja kora u obliku srca (ili vi možete da oblikujete okrugle kore, uz pomoc, modela srca)
- 400 g šlaga (za filovanje)

Priprema

U dva litra mleka stavite 400 g šecera. Kada prokljuca, dodajte 8 pudinga od vanile.

To skuvajte, kada je puding gotov, sklonite sa vatre i dodaje 4 milke, da se lepo istope. Ohladite smesu.

Umutite dva margarina i ubacite u fil, koji je prethodno dobro ohladjen.

Umutite 600 g šlaga sa 8 decilitara kisele vode i dodajte jedan i po ucvršćivac za šlag.

Filujte kore, koje ste prethodno malo poprskali sokom od narandže, ovim redosledom: Kora, fil, šlag i sve tako dok ne utrošite kore iz jednog pakovanja, nakon toga filujte i drugo pakovanje istim redom.

Posle filovanja, jednu tortu okrenite na dole, a drugu na gore, kao na slici i premažite ih šlagom.

Ukrasite nekim cveticima i ovo je savršena torta za sve specijalne prilike.

Napomena: Ovo je recept za celu tortu i veoma je velika, Vi možete ovaj materijal da prepolovite i bice znatno manja.