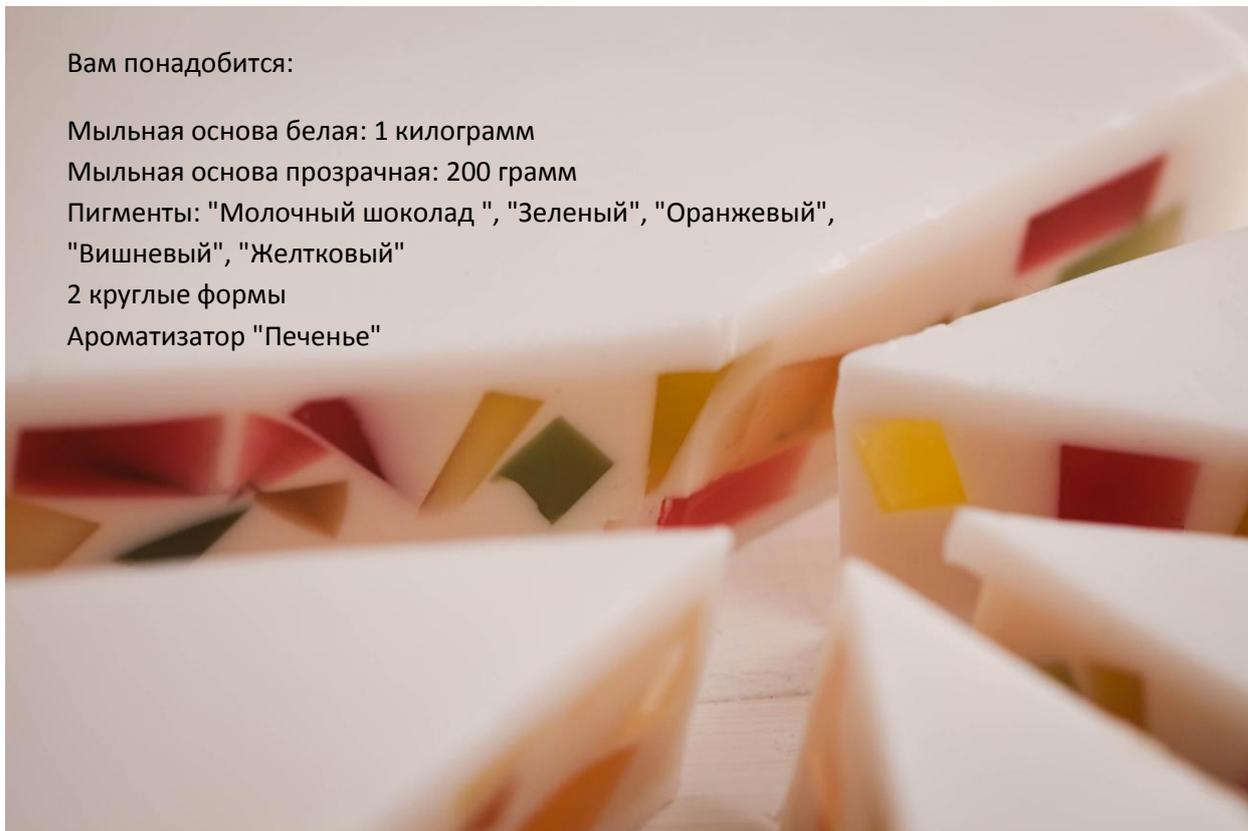


# Торт с начинкой

58 серия

[www.mama-mila.ru/secret58.html](http://www.mama-mila.ru/secret58.html)

Вам понадобится:

Мыльная основа белая: 1 килограмм

Мыльная основа прозрачная: 200 грамм

Пигменты: "Молочный шоколад", "Зеленый", "Оранжевый",  
"Вишневый", "Желтковый"

2 круглые формы

Ароматизатор "Печенье"

## Шаг 1. "Начинка":

Сварите разноцветное прозрачное мыло различных цветов и нарежьте на мелкие кусочки. Сбрызните их спиртом и залейте бежевой основой. Используйте меньшую форму - на 600 грамм мыла.

## Шаг 2. "Крем":

Достаньте мыло еще теплым - это повышает вероятность сцепления со следующим слоем. Также процарапайте поверхность и сбрызните спиртом.

## Шаг 3. Заливка:

Налейте в большую форму белую основу и уложите "начинку". Долейте основу до конца формы. Для того, чтобы "начинка" не села на дно, можно подложить небольшие кусочки из основы цвета "крема".

Варианты использования этой идеи:

