

Kinder carstvo



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna

Fil:

- **200 g** **pečenih, seckanih** lešnika
- **800 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**gustina
- **1**margarin
- **150 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kesice**vanil šecera
- **6**žumanaca

Ostatak:

- **200 g**eurokrema
- **250 g**plazma keksa
- **2 dl** **toplog**mleka (za plazmu)
- šlag za ukrašavanje

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i brašnom. U podmazanu tepsiju posuti lešnike pa preko toga nasuti smesu za koru. Skuvati 800 ml mleka sa 10 kašika šećera i vanil šećerom. Žumanca posebno umutiti pa dodati u mleko, dodati i gustim i skuvati cvrst krem.

Umutiti margarin sa prah šećerom i sastaviti sa ohladjenim filom. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene cokolade. Preko pecene kore (trebalo bi da bude topla) preliteri eurokrem, s tim što lešnici idu gore. Zatim na koru staviti žuti fil, onda natopljenu plazmu u toplo mleko pa braon fil. Na kraju ukrasiti šlagom.

Savet