

## ***Kinder torta (5)***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme priprave: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** belanca
- **6** kašika šecera
- **3** kašike mlevene plazme
- **3** kašike brašna
- **2** kašike ulja

#### **Za premazivanje:**

- **100-150** g eurokrema

#### **Za fil:**

- **6** žumanca
- **250** g šecera
- **3** kašike brašna
- **4** kašike gustina
- **1** puding od vanile
- **700** dl mleka
- **250** g margarina
- **100** g čokolade
- **200** g plazme
- **malomleka** da potopite plazmu

## **Za dekoraciju:**

- **2 kesice**šlag kreme od vanile

## **Priprema**

Jaja i šećer umutiti mikserom i dodati sve ostale sastojke. Pažljivo promešati. Ispeci koru i mlaku premazati eurokremom.

Žumanca, šećer, brašno, gustin i puding, izmešati i skuvati u mleko.

Kada se ohladi dodati umućen margarin. Zatim fil podeliti u dva dela: jedan deo ostaviti žut, a u drugi dodati 100 grama čokolade.

Rezanje: kora, eurokrem, žuti fil, plazma natopljena u mleko, braon fil i šlag krem.

## **Savet**