

## **Kinder torta (5)**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**belanca
- **6** kašikašecera
- **3** kašikemlevene plazme
- **3** kašikebrašna
- **2** kašikeulja

#### **Za premazivanje:**

- **100-150** geurokrema

#### **Za fil:**

- **6**žumanca
- **250** gšecera
- **3** kašikebrašna
- **4** kašikegustina
- **1**puding od vanile
- **700** dlmleka
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade
- **200** gplazme
- **malomleka** da potopite plazmu

## **Za dekoraciju:**

- 2 kesice šlag kreme od vanile

## **Preparacija**

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 umucen margarin. Zatim fil podeliti u dva dela: jedan deo ostaviti žut, a u drugi dodati 100 grama cokolade.

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

## **Savet**