

Kinder torta (8)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6belanca
- 6 **kašikešecera**
- 2 **kašikemleveni keks**
- 1 **kašikabrašna**
- 1 **kašikaulja**

Fil:

- 3pudinga od vanile
- 12 **kašikegustina**
- 6žumanca
- 1.5 l mleka
- 2margarina
- 300 **gšecera u prahu**
- 200 **gcrne cokolade**
- 200 **gkokosa ili bele cokolade**

Priprema

Umutiti belanca i šecer, dodati keks, brašno i ulje i peci koru na foliju posoljenu seckanim orasima.

Umutiti žumanca, gustin i puding i skuvati u mleko. Kad se ohladi dodati umucen margarin sa šećerom u prahu. Podeliti fil na 2 dela u jedan dodati crnu cokoladu, a u drugi kokos ili belu cokoladu. Filovati tortu.

Savet

Tortu ukrasiti šlagom ili fondanom po želji.