

Kinder torta sa fondanom



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **1150** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 5 kašikašecera
- 1,5 kašikabrašna
- 50 gmlevenih pecenih lešnika
- 100 gseckanih pecenih lešnika
- 100 geurokrema

Fil:

- 10 žumanaca
- 200 gmlevene plazme
- 100 g milka čokolade
- 100 gmlevenog lešnika
- 10 kašikašecera
- 1 mleka
- 3 pudinga od vanile
- 4 kašikebrašna
- 250 gmargarina
- 250 gputera
- 250 gplazme u komadu

Puter krem:

- 125 gputera

- **200 g** šecera u prahu
- **3 kašik** mleka

Fondan:

- **10 g** želatina
- **50 ml** hladne vode
- **50 g** fruktoze
- **50 g** dekstroze
- **20 ml** hladne vode
- **1 supena kašik** glicerina
- **1 kg** šecera u prahu

Priprema

Kore: Belanca umutiti sa šecerom u gust šam, pa dodati brašno i lešnike i polako promešati. U kalup staviti papir za pečenje i rasporediti seckani pečeni lešnik i na njega sipati smesu. Peci na 180 stepeni. Ohladjenu koru premazati sa eurokremom. Napraviti 2 kore. Fil: Odvojiti 2 dl mleka i u njemu razmutiti žumanca, puding i brašno. To zakuvati u ostatku mleka sa šecerom. Kuvati dok se ne zgusne. Fil osatviti da se potpuno ohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umućenim margarinom i puterom. Taj fil podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti mlevenu plazmu, a u drugi otopljenu milka cokoladu u mlevene lešnike. Na 1 koru staviti fil sa plazmom, pa poreati plazma keks natopljen mlekom, preko njega staviti fil sa cokoladom i preko fila staviti 2 koru tako da strana sa lešnicima i eurokremom bude na dole. Celu tortu osatviti u frižideru par sati da se stegne, pa je premazati puter kremom. Puter krem: Umutiti sve sastojke mikserom. Fondan: Želatin preliti sa vodom i ostaviti da bubri. Fruktozu i dekstrozu staviti u šerpicu i priliti sa vodom i staviti na ringlu da se istopi. Mešati sve vreme do početka ključanja, pa ostaviti da vri 30 s. Skloniti sa vatre i dodati glicerina i želatin. Promešati i polako dodavati u oko 500 g šecera u prahu. Mešati i dodavati postepeno još šecera i na kraju rukom umesiti fondan. Ostaviti ga da se prohladi 15-20 minuta, pa oblikovati po želji.

Savet