

## ***Kinder bueno torta (4)***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora (x2):**

- 5 belanaca
- 5 kašikašecera
- 1 kašika brešna
- 150 gmlevenih lešnika

#### **Fil:**

- 7,5 dlmleka
- 10žumanaca
- 7 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 4 kašikeoštrog brašna
- 2 bele milka cokolade
- 1margarin
- 200 gpecenih mlevenih lešnika

#### **Glazura:**

- 200 gcrne milka cokolade
- 1 cašakesele pavlake

### **Priprema**

Ispici 2 kore. Fil: 7,5 dl mleka pa u to zakuvati prethodno umucena žumanca, šećer, puding, brašno. U vruć fil dodati čokoladu, margarin i pečeni mleveni lešnik. Umutiti 200 g šlaga. Filovati sledecim redom: kora - fil - šlag i tako dva puta. Glazura: čokoladu otopiti u rerni i pomešati sa pavlakom. Preliti preko torte.

## **Savet**