

## **Kinder torta (12)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** glešnika
- **100** gsuvo groža
- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **2** kašikeprezle
- **2** kašikepekmeza
- **900** mlmleka
- **3** kesicepudinga od vanile
- **6** kašikašecera
- **375** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **100** gcrne cokolade za kuvanje
- **100** gbele cokolade za kuvanje
- **500** mlslatke pavlake
- **200** geurokrema

### **Priprema**

Obložiti tespiju papirom za pecenje pa po njemu rasporediti suvo grože i pecene seckane lešnike.

Kora: 9 belanceta mutiti sa 9 kašika šecera, dodati 3 žumanceta, 3 kašike brašna, po 2 kašike ulje, pekmez i prezle. Testo sipati preko lešnika i suvog groža i staviti da se pece.

Kad je kora pecena okrenuti je, skinuti papir, tako da lešnici i suvo grože budu gore. Odmah tako vruce premazati eurokremom.

Za fil staviti mleko sa 6 kašika šecera da se kuva. Kad provri ukuvati puding od vanile, i 6 žumanceta. Ostaviti da se ohladi. Kad se fil ohladio sjediniti ga sa margarinom i šecerom u prahu.

Fil podeliti na dva dela u jedan staviti otopljenu belu cokoladu, a u drugi otopljenu crnu cokoladu. Fil stavljati preko kore kašikom naizmenično, jednu kašiku braon fil, pa jednu kašiku žuti fil. Na kraju poravnati nožem i završiti umucenom slatkom pavlakom. Ukrasiti po želji, ja sam u ovom slučaju morala da ispunim želju sinu posto obozava LEGO.

### **Savet**