

Bela Kinder torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za I koru:

- 4jaja
- 4 **kašikešecera**
- 3 **kašikebrašna**
- 1 **kašikakakaoa**

Za II koru:

- 4 jaja
- 4 **kašikešecera**
- 3 **kašikebrašna**
- 3 **kašikemlevenih oraha**

Za fil:

- 6 dlmleka
- 6 **kašikagustina**
- 4 **kasikešecera**
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 150 gmleka u prahu
- 200 gmlevenog pecenog lešnika
- 200 gšlaga
- 2,5 dlhladne kisele vode ili mleka
- 1 **kutija**Bevita keksa sa eurokremom

- 2 dl mleka za natapanje keksa

Priprema

Kora 1: Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i kakao i dobro sjediniti. Ispeci koru na 200 stepeni petnaestak minuta.

Kora 2: Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i mlevene orahe, promešati lagano i peci na 200 stepeni petnaestak minuta.

1 dl mleka pomesati sa gustinom, a preostalih 0,5 l staviti da provri sa šećerom. Kada mleko provri skuvati razmucen gustin, skuvati fil i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati mleko u prahu, i ohladjen fil pa sve lagano sjediniti. Dodati pecen mleven lešnik i filovati tortu. Braon kora * fil - bevita natopljena u mleku - fil - bela kora - fil. Umutiti šlag i ukrasiti tortu.

Savet