

Kidi-rum-torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **4**belanceta
- **4** kašikašecera
- **1**žumance
- **2** kašike brašna
- **50** glandane cokolade

Za fil I:

- **9**žumanaca
- **9** kašikašecera
- **5** kašikagustina
- **400** mlmleka
- **250** gmargarina ili putera
- **100** gmlevenog keksa
- **5** kidi cokoladica ukus jagode
- **5** rum plocice

Za fil II:

- **3** kesicešlag kreme
- **250** mlmleka
- **300** gvišanja ili malina

Za dekoraciju:

- 2-3 kesice šlag kreme

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati žumance, brašno i rendanu cokoladu. Kore peci na 180 C 15 minuta. Ovako ispeci tri iste kore.

Fil I: Žumanca i šecer umutiti i nastaviti mešanje sa varjacom na pari, dodati zatim gustin koji smo razmutili sa malo mleka (uzeti od 400 ml 5 kašika mleka). Skuvati kao puding. Skuvani fil ohladiti, pa mu dodati: 250 g margarina ili putera-mucenog, 100 g mlevenog keksa, 5 kidi mlečnih cokoladica ukus jagoda, 5 rum plocica isto iseckanih na kockice.

Fil II: 3 kesice šlag kreme umutiti sa 250 ml mleka, dodati 300 g malina ili višanja.

Filovati: Kora - fil I, fil II, kora - fil I, fil II, kora - šlag.

Savet