# *Kinder Ledo torta*

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za kore (x4):**

- **4**belanceta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašika** ulja
- **6 dl** mleka
- **4 kesica**vanilin šecera

**Za fil:**

- **16**žumanaca
- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od slatke pavlake
- **4 kašike**brašna
- **250 g**mleka u prahu
- **100 g**bele cokolade
- **1**margarin ili maslac
- **200 g**šecera
- **3 kesice**krem šlaga

## Priprema

Kore: Mutiti belanca sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo i ulje. Peci na 200 C dok blago ne porumeni. Vrucu koru preliti mlekom u koje je stavljen vanilin šecer. Tako svaku koru. Fil: Umutiti žumanca sa šecerom,

pudingom, brašnom i malim delom mleka. Ostatak mleka staviti da prokuva, pa dodati smesu sa žumancima. Skuvano je kada varljacom povucete po dnu i trag ostane. U vruce dodati cokoladu. Umutiti puter sa mlekom u prahu, pa dodavati prohlaen fil. Filovati: Kora, fil, kora... i na kraju šlag.

## Savet

Torta je veoma izdašna, posebno za slavlja. I ukus je fantastian.