

Kinder bueno torta (5)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koricu:

- **100 g** seckanih lešnika ili badema
- **6** belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašičica** sirceta
- **100 g** krema

Za fil:

- **1 l** mleka
- **6 kašika** brašna
- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **150 g** margarina
- **3 kesice** vanilin šecera
- **100 g** Menaž čokolade

I još:

- **100 g Menažokolade**
- **30 g** margarina
- **4 kašika** mleka
- **3 kesice** šlaga
- **malom** mlevenih lešnika ili badema

Priprema

Pleh dimenzija 34x24 cm obložiti papirom za pečenje i posuti seckanim lešnikom ili bademom. Umutiti belanca sa šećerom, dodati sirce i smesu staviti preko iseckanih lešnika (ili badema). Peci na 100 stepeni 50-60 minuta.

Pecenu koricu okrenuti naopako, tako da lešnici (badem) budu gore. Odmah, dok je korica još vruća, premazati kremom.

Skuvati fil od mleka, šećera, žumanaca, brašna i pudinga. Kad se ohladi, dodati prethodno umućeni margarin sa vanilin šećerom. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje isti, a u drugi deo dodati otopljenu Menažokoladu.

Kašikom za sladoled vaditi svetle i tamne kugle, naizmenično ih slagati i na koru tako da izgleda kao šahovska ploča.

Otopiti cokoladu, margarin i mleko i time popuniti rupe između kugli od fila. Premazati umućenim šlagom i posuti mlevenim lešnikom ili bademom.

Savet