

Kao Kinder torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 16 kašika šecera
- 200 g seckanih lešnika
- 1 kašika sirćeta

Fil I:

- 150 ml slatke pavlake
- 200 g Menaž čokolade
- 100 g mlevenih lešnika

Fil II:

- 8 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 100 g pudinga vanila
- 100 g Menaž čokolade
- 1 l mleka
- 2 kašike oštrog brašna
- 250 g margarina
- 3 vanil šecera

Kora II:

- **400 g** mlevene plazme
- **oko 3 d**lfante

Fil III:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom. Dodati kašiku sirceta i još malo mutiti. Rernu zagrejati na 150 stepeni. U pleh staviti seckane lešnike, sipati umucena belanca preko i staviti da se susi 3h. Kad je gotovo, izvrnuti iz pleha da seckani lešnici budu gore.

Staviti mleko da provri. Umutiti žumanca sa šećerom. Dodati puding i brašno, dobro izmešati. Dodati par kašika vrućeg mleka, a potom sipati u vrelo mleko i mešati dok se ne zgusne. Kad se ohladi sjediniti sa umućenim margarinom i vanil šećerom i podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene Menaž čokolade.

Pavlatku zagrejati do vrenja i preliti izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne istopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati mlevene lešnike.

Plazmu preliti fantom, izmesiti i ostaviti jedesetak minuta. Ako je previše tvrdo dodati još malo fante. Na papiri za pečenje razviti koru u veličini kore od belanaca.

Filovati tortu sledećim redosledom: Koru sa lešnicima premazati kremom od pavlake i čokolade, zatim žuti fil, kora od plazme, deo fila sa čokoladom. Umutiti slatku pavlatku i premazati celu tortu.

Savet

Dobro rashladiti pre služenja.