

Kinder torta (13)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike prezli
- 2 kašike ulja

Za fil:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika gustina
- 1 mleka
- 100 g bele čokolade
- 100 g Menaž čokolade
- 250 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 300 g šlaga

Priprema

Kora se muti tako što se prvo umute belanca sa šecerom, a brašno, prezle i ulje se pomešaju u suvoj posudi, pa se dodaje polako kada se jaja i šecer umute. Kada kora bude gotova uzme se 200 g kikirikija malo propržiti onda podmazati pleh i poreati kikiriki, pa preko umućenu koru i peci. Fil se muti tako što se žumanca, šecer i gustin razmuti sa malo mleka i onda kuvati u ostalom mleku. Dok se kora i fil hlade umuti se jedan margarin sa 250 g

šecera u prahu. Kada je fil hladan sastaviti sa filom i podeliti na dva dela u jedan deo crna cokolada u jedan deo bela cokolada. I preko kore se reaju kugle kao šahovska tabla, crna, pa bela kuglica.

Savet

Ako nemate vremena da reate kao šahovska tabla može i prvo beli pa crni fil ukusna je veoma probajte. Prijatno.