

Kinder bueno (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 5 kašika fruktoze
- 5 kašika brašna
- 150 gnutele
- 5 kašika seckanog lešnika

Za fil:

- 1 l mleka
- 7 žumanaca
- 5 kašika fruktoze
- 100 g cokolade
- 1/2 margarina
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kašika gustina
- 1 kašika ekstrakta vanile

I još:

- **300 g** šlag kreme
- **200 g** plazme
- **2 kašičice** nutele
- **1 šoljajake** skuvane kafe
- **1 šoljamleka** sa vanilom

Priprema

Kora: Umutiti belanca, zatim dodati fruktozu postepeno, kašiku po kašiku i mutiti da se fruktoza otopi i dobije cvrst sneg. Na kraju dodati brašno i na kratko umutiti da se sjedini. Izliti u pleh sa pek papirom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni pa kada se zapece smanjiti na 150 i dopeci.

Fil: Odvojiti 150 ml mleka, a ostatak staviti na laganoj vatri da se greje sa 3 kašike fruktoze. Dok se mleko greje umutiti žumanca sa ostatkom fruktoze, dodati 3 pudinga od vanile, 1 punu kašiku gustina i ostatak mleka, pa umutiti.

U vruce mleko ulivati umucenu smesu sve vreme mešajući. Mešati da fil bude baš gust, pa skloniti sa šporeta.

Fil podeliti na dva dela. U jedan dodati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati da se cokolada otopi.

Ostaviti na hladnom oba fila da se ohlade uz povremeno mešanje. Kada se ohlade umutiti pola margarina i dodati dve trecine u žuti fil i jednu trecinu u crni. Znaci u žuti malo više.

Sjediniti mikserom pa u žuti dodati i ekstrakt vanile.

Šlag kremu umutiti posebno sa 500 ml vode pa dodati po 3 kašike filovima i sjediniti mikserom.

Slaganje: kora, koru premažite omekšalom nutelom (ili neki drugi crni krem) pa pospite seckanim lešnikom. Preko stavite žuti fil.

Zatim poreati plazmu (ili neki drugi keks). Ja sam jedan red provlacila kroz skuvanu jaku kafu, jedan kroz toplo mleko sa vanilom. I tako naizmenicno. Tako da kada se torta presece ide jedan tamniji keks, jedan svetliji. :-)

Preko keksa staviti tamni fil. I celu tortu ukrasiti šlag kremom. U polovinu šlag kreme dodati nutelu i ukrasiti po želji.

Tortu ohladiti u frižideru. Keks lepo natopiti kako bi se torta lepo sekla. Torta je jako, jako kremasta i lepo natopljeni keks se i ne oseti. Po meni nije bilo potrebe za celim margarinom i odlicna je bila, krem je mekan i topi se u ustima (ja ne volim kada ima mnogo margarina).

Savet

Ovu tortu sam pravila tati za roenda i bio je oduševljen, kao i svi ostali koji su probali. On voli mekane torte sa dosta krema tako da je bio pun pigotak :)