

Kinder torta (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 7belanaca
- 16 kašikašecera
- 1,5 kašikasirceta
- 100 gseckanih lešnika

Fil:

- 1 lmleka
- 7žumanaca
- 15 kašikašecera
- 4pudinga od vanile
- 200 gcokolade
- 2 kašikeulja
- 250 gmaslaca

Još:

- 300 geurokrema
- 300 gplazma keksa
- 250 gšlaga
- 3 dlmleka za šlag
- mleko za umakanje plazma keksa

Priprema

Belanca mutiti mikserom uz postepeno dodavanje šecera. Lešnike iseckati. Kada su belanca skoro umucena, dodati sirce i još malo mutiti.

Papir za pecenje staviti na dno kalupa (32x28), preko papira rasporediti seckane lešnike, pa izruciti umucena belanca i poravnati.

Debljina kore treba da bude približno 4 cm. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa ubaciti koru da se pece i odmah smanjiti na 150 stepeni. Peci desetak minuta, pa smanjiti temperaturu na 120 stepeni i sušiti koru 50 minuta. Nakon toga rernu iskljuciti i ostaviti koru unutra da se ohladi. Kada se kora ohladila, preko nje staviti tacnu i okrenuti tako da lešnici budu gore. Zagrejati eurokrem, pa premazati preko kore.

850 ml mleka staviti da prokuva sa šecerom. Žumanca, puding i ostatak mleka sjediniti, pa sipati u provrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi. U hladan fil umešati maslac, pa ga podeliti na dva dela. U jedan deo umešati cokoladu koju istopimo sa uljem. Preko eurokrema namazati vanila fil, pa slagati plazma keks namocen u toplom mleku.

Preko keksa namazati cokoladni fil. Šlag umutiti sa mlekom, pa namazati preko cokoladnog fila.

Tortu dekorisati po želji.

Savet