

Kinder torta (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **150** gseckanih oraha
- 7belanaca
- **14** kašikašecera
- **1** kašikaulja
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za premazivanje kore:

- **300** geurokrema

Fil:

- **1** lmlaka
- **15** kašikašecera
- 7 žumanaca
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade
- **250-300** gcelog plazma keksa

Dekoracija:

- **3 kesice** Šlag krema od cokolade

Preparacija

Pleh obložiti papirom za pecenje a zatim posuti seckanim orasima. Belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodati ulje, brašno i prašak za pecivo pa sve lagano pomešati varjacom da se sastojci sjedine. Smesu sipati preko seckanih oraha i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz pleha, skinuti papir za pecenje pa zatim stranu sa orasima premazati eurokremom. Ostaviti koru da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa praškom za puding, dodati malo mleka od ukupne kolicine i mutiti da se razbiju grudvice. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo mleko dodati umucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati cokoladu otopljenu na pari.

Filovanje: Preko premazane kore eurokremom naneti Žuti fil.

Preko žutog filia poreati plazma keks, prethodno umocen u mleko.

Preko plazme naneti crni fil.

Šlag krem umutiti prema uputstvu sa kesice i naneti na tortu. Tortu ukrasiti po želji.

Presek torte.

Savet