Kidy torta (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **2**žumanceta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4 kašike**brašna
- **200 g**cokolade
- **1 kašika**ekstrakt od vanile

I fil:

- **10** žumanaca
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 l**mleka
- **2 kašike**brašna
- **13 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**keksa
- **300 g**kidy od jagode

II fil:

- **500 g**šlag beli
- **500 ml**slatke pavlake
- **800 g**jagoda

Priprema

Umutiti penasto 6 belanaca i 6 kašika šecera. Dodati 1/2 praška za pecivo, 2 kašike brašna, 1 žumance i 1/2 kašike ekstrakta od vanile.

Dodati 100 g rendane cokolade. Sipati u obložen pleh folijom i peci na 230 stepeni. Ispeci tako još jednu koru.

Za I fil: Staviti 600 ml mleka i šecer na tihoj vatri. U jednu ciniju umutiti žumanca, a u drugoj 2 pudinga 400 ml mleka i brašno. Sjediniti puding i žumanca. Kada mleko provri na tihoj vatri sipa i mešati dok se ne stegne fil.

Ostaviti fil da se ohladi. Kada se ohladi dodati penasto umucen margarin.

Zatim dodati mleveni keks i sitno seckanu kidy cokoladu.

Za II fil: Umutiti u jednoj ciniji šlag, a u drugoj slatku pavlaku. Pa sjediniti.

Podeliti na 2 dela i u jedan dodati sitno iseckane jagode. Drugi deo ostaviti za ukrašavanje.

Filovati: Kora - I fil - II fil i ponoviti.

Ukrasiti onim drugim delom, koji smo ostavili.

Savet

Možete koristiti umesto jagoda voe koje vi želite.