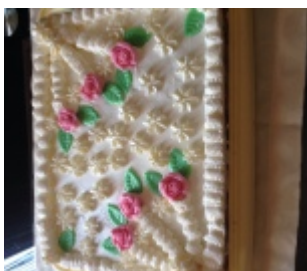


Kinder torta (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanceta
- **4** žumanaca
- **8 kašike** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** brašna
- **100 g** seckanih lešnika
- **150 g** nutele

Fil:

- **4** žumanceta
- **3** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **200 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1,2 l** mleka
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade

I još:

- **300 g** plazme
- **malomleka**

Priprema

Kora: umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šećer i žumanca pa žicom sjediniti brašno i prašak za pecivo. Veci prugaoni pleh obložiti pek papirom, posuti ravnomerno sa seckanim lešnicima i staviti u zagrejanu rernu na kratko da se hrskavo zapeku pa preko njih preliti smesu ta koru. Peci 20 minuta na 180 C.

Fil: 2 dl mleka odvojiti u ciniji, a preostalo staviti da vri. U ciniju sa mlekom dodati šećer, vanilin šećer, gustin i puding u prahu pa umutiti na kratko sa mikserom i umešati u vrelo mleko dok se ne zgusne fil, pokriti strec folijom i ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin umutiti penasto i umešati s hladan fil pa podeliti na dva jednaka dela, jedan ostaje tako žut, a u drugi se doda rastopljena cokolada.

Redosled: Kora prevrnuti na stranu sa lešnicima i namazati sa nutelom, pa zatim ide žuti fil, red plazme provucena kroz toplo mleko pa cokoladni fil. Šlag pripremiti po uputstvu sa kesice i dekorisati po želji. Umesto šlaga može i fondan ili rendana cokolada, mlevena plazma...

Savet

Kod mene u kui omiljena torta! Izuzetno je ukusna, a veoma jednostana, brza i izdašna torta :)