Kinder torta (20)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **1 kašika**sirceta
- **100 g**seckanih oraha
- **1 l** mleka
- **15 kašika** šecera
- **7** žumanaca
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **300 g** eurokrema
- **300 g**nemlevenog plazma keksa
- **250 g**margarina
- **250 g** bele šlag kreme
- **150 ml** mleka
- **100 ml** mleka za umakanje plazma keksa

Za ukrašavanje:

- **100 g** cokolade
- **1 list** coko transfera

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom dodati sirce i sjediniti. Na pek papir staviti seckane orahe. Umucena belanaca staviti preko seckanih oraha. Koru sušiti u rerni na 120 stepeni 60 minuta. Eurokrem zagrejati i premazati preko kore. 800 ml mleka skuvati sa šecerom. U 200 ml mleka umutiti žumanca i puding. Kada mleko provri u to dodati umucena žumanca. Fil skloniti sa vatre i ostaviti ga da se ohladi. U ohlaen fil dodati umucen margarin. Fil podeliti na dva dela. Jednu polovinu krema premazati preko kore sa eurokremom. U mleko umakati plazma keks i reati preko žute kreme. okoladu otopiti na pari sa uljem. U drugi deo žute kreme dodati otopljenu cokoladu. Umutiti šlag i ukrasiti tortu po želji. Ja sam stranice torte ukrašavala sa coko transferom. okoladu otopiti na pari i prohladiti. Na isecene listove coko transfera staviti otopljenu cokoladu, zatim coko transfer naneti na stranice torte i staviti 20 minuta u frižider. Posle 20 minuta skinuti ne jestivu foliju, a na torti ostaje cokoladni šareni transfer.

Savet

Torta pravljena po receptu iz Minjine kuhinjice.