Kinder torta (21)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanaca
- **8 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- Za premazivanje kore:
- **100 g**eurokrema
- Za fil:
- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **3 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **8**žumanaca
- **8 kašika**šecera
- Za potapanje plazme:
- **200 ml**mleka
- Ostalo:
- **450 g**plazme
- **100 g**seckanih lešnika

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca, dodati šecer te mutiti mikserom dok se ne dobije cvrst šam. Potom iskljuciti mikser te umešati brašno i lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili. Pleh (srednje velicine) obložiti pek-papirom te po dnu pleha rasporediti seckani lešik, a preko lešnika uliti umucenu smesu te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru izruciti iz pleha na tacnu za tortu, ali tako da lešnik bude gore i ostaviti da se prohladi, premazati eurokremom i ostaviti da se dobro ohladi. Za fil: U šerpu usuti 400 ml mleka te staviti na vatru da prokljuca. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati puding, brašno i 100 ml hladnog mleka, sve izmešati te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti te ga sastaviti sa filom i dobro umutiti mikserom. Dobijenu smesu podeliti da dva dela-u jedan deo umešati otopljenu cokoladu, a u drugi deo umešati otopljenu belu cokoladu. Finalni postupak: Preko kore naizmenicno vaditi filove sa belom i cokoladom - kašikom vaditi po malo smese od jednog fila pa pored od drugog fila i tako preko cele kore. Plazmu potapati u mlako mleko te poreati preko fila, potom još jedan red fila, potom poreati plazmu potopljenu u mlakom mleku. Tortu ukrasiti po želji, ostaviti u frižider da se stegne te je seci i poslužiti.

Savet