

# **Kinder**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **100** gkrupno secenih oraha
- **6**belanaca
- **12** kašikašecera
- **300** geurokrema

### **Za fil:**

- **1/2** l mleka
- **2**pudinga od vanile
- **250** g margašina
- **2** kašikešecera u prahu
- **100** g šлага
- **8** kašikašecera

### **Za ukrašavanje:**

- **100** g šлага
- **50** gotopljene cokolade

## **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, postepeno dodavati 12 kašika šecera.

U pleh obložen papirom za pecenje posuti orahe krupno secene, a preko njih premazati umucena belanca sa šecerom. Sušiti koru sat vremena na 100 C. Gotovu koru prevrnuti na tacnu i premazati otopljenim eurokremom.

Skuvati puding pomešan sa 8 kašika šecera u pola litre mleka. Ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu,postepeno dodavati ohlaen puding uz neprekidno mucenje, dok se ne dobije glatka smesa.

Umutiti 100 g šлага po uputstvu sa kesice. Špatulom umešati šlag u puding.

Dobijen fil premazati preko eurokrema.

Dekorisati šlagom i otopljenom cokoladom.

Seci na parcad željene velicine.

### **Savet**

Izdašna, jednostavna i ukusna torta. Prijatno