

## **Kinder torta (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 500 g + 15 kašika šecera
- 1 kašika sirceta
- 1 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 100 g crne cokolade za kuvanje
- 300 g euro krema
- 1 dupla plazma
- šlag

### **Priprema**

Kora: Umutiti 10 belanaca sa 500 g šecera i dodati 1 kašiku sirceta.

Sušiti na 150 stepeni oko 90 minuta.

Fil: U 1 l mleka skuvati kašu od 10 žumanaca, 15 kašika šecera i 4 pudinga od vanile.

Kada se ohladi dodati 1 margarin i podeliti na dva dela.

U jedan staviti 100 g crne cokolade.

Filovanje: kora + euro krem (premazati)+zuti fil + plazma (stapici) potopljena u mleko + crni fil + šlag.

Ostaviti je u frižideru i kada se ohladi uživati u njenom ukusu!