

Kinder torta (23)



težina: **lako**

za: **8** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** seckanog lešnika

Kora:

- **9** belanaca
- **9 kašika** šećera
- **3 komada** žumanca
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** prezle
- **2 kašike** pekmeza od kajsije
- **200 g** eurokrema

Fil:

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanila
- **6** žumanaca
- **100 g** čokolade
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarin
- **6 kašika** kristal šećera
- **150 g** šećera u prahu

- 50 g seckanih lešnika
- 250 g šlaga

Priprema

U tepsiju staviti papir za pečenje a preko njega rasporediti seckane lešnike(100 g). Izmutiti belanca sa 9 kašika šecera, dodati 3 žumanceta, 3 kašike brašna, 1 kašiku ulja, 1 kašiku prezle i 2 kašike pekmeza. Sipati izmucenu koru preko seckanih lešnika i staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Kada je kora ispecena okrenuti je naopako da lešnici budu gore i odmah tako vruce premazati kremom i onda ostaviti da se ohladi dok se sprema fil.

Odvojiti 200 ml mleka da se razmuti puding, a ostatak staviti da se kuva. Žumanca izmutiti mikserom sa 6 kašika šecera. Kada mleko pocne da vri dodati razmucen puding i žumanca sa šecerom i kuvati dok se ne zgusne. Gotov fil ostaviti da se ohladi. Izmutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu. Sve sjediniti sa ohladjenim filom. Sada fil podeliti na dva dela i u jedan dodati 100 g istopljene cokolade. Drugih 100 g cokolade istopiti i izmešati sa 50 g seckanih lešnika.

Na koru stavljati fil jednu kašiku žutog fila, jednu kašiku braon fila, naizmenicno. Kada se rasporedi sav fil preko kore izmedju žutog i braon fila prelitati istopljenom cokoladom sa lešnikom. Sada sve poravnati nožem.

Izmutiti šlag prema uputstvu obložiti celu tortu i ukrasiti po želji.

Staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne i onda servirati.

Savet