

Torta kinder pingui



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **4 kašike**mlijeka
- **4 kašike**kakaoa
- **4 kašike**mljevenih oraha
- **2 kašike**griza
- **6 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Za preliv

- **250 ml**vode
- **2 kašike**meda
- **1**vanilin šećer

FIL

- **800 ml**vrhnja za šlag
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**meda
- **1 vrecica**želatine fix

Glazura izmeu fila

- **100 g** cokolade za kuhanje
- **50 g** putera
- **2 kašike** ulja

Glazura preko torte

- **100 g** cokolade za kuhanje
- **50 g** putera
- **2 kašike** ulja

Priprema

Kora: Umutiti pjenasto bjelanca, dodati šećer i mutiti. Posebno umutiti žumanca, mlijeko, dodati kakao i griz. Smjesu sa žumancima dodati u umućen šlag od bjelancaca, dodati mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Sipati polovinu smjese u kalup obložen papirom za pečenje i peći 15-tak minuta na 200 C. Peći još jednu koru od druge polovine smjese! (može se peći i cijela smjesa, peče se oko 25 minuta pa pečen biskvit prepolovi)

Preliv: Razmutiti med u toploj vodi, dodati i vanilin šećer.

Fil: Umutiti vrhnje za šlag sa šećerom, dodati med i želatin pa dobro izmiksati.

Glazura izmeu fila: Rastopiti čokoladu sa uljem i maslacem.

Slagati sledećim redom: kora - polovina preliva - polovina fila - glazura izmeu fila (ohladiti u frižideru 15-tak minuta, da se čokolada stisne, pa nastaviti) - druga polovina fila - druga kora - drugi dio preliva. Cijelu tortu premazati sa umućenim vrhnjem za šlag (oko 150 ml). Otopiti čokoladu sa maslacem i uljem, prelići cijelu tortu, pa dobro ohladiti. Dekorirati sa šlagom i poslužiti!

Savet