

Kinder bueno torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora 1:

- **200** glešnika
- 5belanaca
- **200** gšecera

Fil 1:

- **200** geurokrema

Fil 2:

- **1** mleka
- 4pudinga od vanile
- **100 + 70** gšecera
- 5žumanaca
- 1margarin
- **100** gcokolade

Kora 2:

- **250** gplazma keksa

Priprema

Kora 1: Propržiti 200 g lešnika i iseckati. U pleh staviti alu-foliju malo nauljiti pa po njoj posuti iseckane lešnike. Umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera na cvrstu penu i preliti preko seckanih lešnika, sušiti na 100 stepeni oko 90 minuta, kad se ispece izvaditi koru tako da lešnici budu gore.

Fil 1: Preko lešnika namazati 200 g eurokrema.

Fil 2: Skuvati 5 žumanaca na pari sa 70 g šecera i prohladiti. U mleko zakuvati puding sa 100 g šecera kad se prohladi dodati kuvana žumanaca i margarin. Fil podeliti na dva dela 1 deo ostaviti žuti, a u 2 deo staviti otopljenu cokoladu.

Redosled filovanja: kora, žuti fil, plazma keks umocen u mleko(reati vodoravno), braon fil i 300 grama šlaga za ukrašavanje.

Savet