

Kinder Bueno torta (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora

- 10 belanaca
- 20 kašika šecera
- 2 kašike sirceta
- 100 glešnika
- 200 geurokrema

Fil

- 2 l mleka
- 25 kašika brašna
- 300 g šecera
- 10 žumanaca
- 5 kesica vanil šecera
- 2 margarina
- 100 g čokolade
- 150 g plazma keksa

Ukrašavanje

- 250 g šlag krema
- 4 dl mineralne vode

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šećerom i na kraju dodati 2 kašike sirceta. Ispeceni, krupnije mleveni lešnik posuti po plehu obloženim papirom za pečenje pa sipati kašiku po kašiku pažljivo, umucena belanca. Sušiti koru 1,5 sat na 100 stepeni. Ostaviti koru u rerni da se ohladi. Kada je izvadite ohladjenu, premazite je sa 100 g eurokrema. Staviti 1,5 litar mleka da se kuva zajedno sa šećerom. Posebno umutiti žumanca sa ostatkom mleka i vanil šećerom, dodati brašno da ne bude grudvica, mutiti mikserom. Usuti masu u vrijuce mleko. Mešati da ne zagori i kuvati dok se ne zgusne. Podeliti na dva dela i u jedan staviti cokoladu. Posto je vruće, sama će se otopiti. Ostaviti da se ohladi. U prohladeno umešati u svaki deo posebno po jedan margarin. Na premazanu koru staviti prvo deo sa cokoladom, pa red plazme potopljene malo u sok od narandže. Preko keksa staviti žuti deo krema. Tortu premazati i ukrasiti umucenim šlagom u prahu sa mineralnom vodom.

Savet

Kremasta i prelepa torta!