

Kinder Bueno torta (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Kora

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

Fil

- **2** l mleka
- **25** kašikabrašna
- **300** g šecera
- **10** žumanaca
- **5** kesicavani šecera
- 2margarina
- **100** g cokolade
- **150** g plazma keksa

Ukrašavanje

- **250** g šlag krema
- **4** dl mineralne vode

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šecerom i na kraju dodati 2 kašike sirceta. Ispeceni, krupnije mleveni lešnik posuti po plehu obloženim papirom za pecenje 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 šecerom. Posebno umutiti žumanca sa ostatkom mleka i vanil šecerom, 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 vrue, sama će se otopiti. Ostaviti da se ohladi. U prohlaeno 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!