

Kinder bueno torta (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **150 g** seckanih oraha ili lešnika
- **300 g + 6 kašika** šecera
- 2puđinga od vanile
- **8 dl**mleka
- **12 kašikabrašna**
- **200 g**eurokrema
- **300 g**plazma keksa
- **100 g**cokolade ili 100 gr. eurokrema
- **375 g**margarina
- **1 kašika** ulja
- **3-4**šлага

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa 6 kašika šecera i dodati 4 kašike brašna i kašiku ulja. Pleh namazati, posuti seckanim orasima i preko njih izliti koru. Peci na 200 stepeni da blago porumeni. Ohlaenu koru okrenuti orasima na gore premazati eurokremom.

Fil: Žumanca, šecer, 8 kašika brašna i puđing skuvati s mlekom. Kada se ohladi sjediniti sa umucenim margarinom i podeliti na dva dela. U jedan dodati cokoladu. Filovati koru, žutim filom poreati keks natopljen u mleku, zatim staviti cokoladni fil, i onda šlag.

Savet