

Kinder torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 300 g šecera
- 4 kašike griza
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike sirceta
- 200 g seckanih oraha ili lešnika

Za fil:

- 12 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 250 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 200 g pečenog mlevenog lešnika
- 200 g čokolade za mešanje
- 3 kašike ulja

Priprema

Umutite 6 belanaca sa 150 g šecera, 2 kašike griza, 2 kašike brašna, pola kesice praška za pecivo i jednom kašikom sirceta. Pleh obložite papirom za pečenje, pospite sa 100 g seckanih oraha ili lešnika, sipajte masu i

pecite koru oko 20 minuta na temperaturi od 200 stepeni. Pecenu koru prevrnite na tacnu. Tako ispecite još jednu koru.

Savet

Žumanca, šeer, šeer u prahu, puding i margarin stavite u mleko i kuvajte na pari dok ne pogusti, kada se ohladi dodajte mleven peen lešnik i podelite na dva dela. Istopite 100 g okolade i dodajte u jedan deo. Stavite koru tako da orasi budu okrenuti na gore, pa žuti fil, pa opet kora i crni fil. Istopite preostalih 100 g okolade i prelijte preko torte. Po želji celu tortu možete ukasiti šlagom.