Kinder torta (5)

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanca
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**mlevene plazme
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja

Za premazivanje:

- **100-150 g**eurokrema

Za fil:

- **6**žumanca
- **250 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **4 kašike**gustina
- **1**puding od vanile
- **700 dl**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **200 g**plazme
- **malo**mleka da potopite plazmu

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlag kreme od vanile

Priprema

Jaja i šecer umutiti mikserom i dodati sve ostale sastojke. Pažljivo promešati. Ispeci koru i mlaku premazati eurokremom.

Žumanca, šecer, brašno, gustin i puding, izmešati i skuvati u mleko.

Kada se ohladi dodati umucen margarin. Zatim fil podeliti u dva dela: jedan deo ostaviti žut, a u drugi dodati 100 grama cokolade.

Reanje: kora, eurokrem, žuti fil, plazma natopljena u mleko, braon fil i šlag krem.

Savet