

Kidy torta



težina: **srednje**

za: **25 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 12 **kašika**šecera
- 150 gcrne cokolade
- 12 **kašika**brašna
- **malopraška** za pecivo

Fil 1:

- 8žumanaca
- 200 gšecera u prahu
- 8 **kašika**brašna
- 100 gmlevenog plazma keksa
- 250 gmargarina
- 5-6mlecnih kidy cokoladica
- 1 lmleka

Fil 2:

- **400 g**slatke pavlake
- **400 g**malina

Priprema

Umutiti penasto 3 belanca sa 3 kašike šecera, dodati žumance i 50 g rendane crne cokolade, 3 kašike brašna i mrvicu praška za pecivo. Kalup obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Pleh je 26 cm obima. Peci oko 5-6 minuta na 220 stepeni (ja pecem i na 250 C). Tako ispeci još 3 kore.

Fil 1: umutiti žumanca, brašno, 2 dl mleka. U zakipelo mleko ukuvati krem. U prohlaoeno umutiti margarin i šecer u prahu. Umešati seckanu cokoladu i keks.

Fil 2: umutiti slatku pavlaku, umešati voće. Filovati kore, fil 1, fil2,i tako redom dok se ne utroši materijal. Dekorirati tortu po želji.

Savet