

Kinder torta (roendanska)



težina: **tesko**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 300 gprepečenih lešnika
- 100 gcokolade za kuvanje
- 200 geurokrema
- 200 gpudinga od vanile
- 500 gmargarina
- 300 gkeksa
- 700 gkristal šecera
- 2 kesicešlag krema

Priprema

Umutiti 10 belanca sa 300 g šecera u cvrst sneg. Pleh namazati uljem, staviti foliju i nju premazati uljem. Po foliji posuti iseckane lešnike i preko toga umucen sneg od belanaca. Koru staviti da se suši 1h i 15 minuta na 150 stepeni. Pecenu koru prevrnuti kad se ohladi, odstraniti foliju i stranu na kojoj su peceni lešnici premazati sa 200 g eurokrema.

U 1 litar mleka dodati 200 g šecera i skuvati 200 g puding od vanile. Ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti 10 žumanca sa 200 g šecera i skuvati na pari. Posebno umutiti 2 margarina uz neizmenicno dodavanje po kašiku skuvanog pudinga i kašiku kuvanih žumanaca. Gotov fil podeliti u 2 dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugi dodati 50 g otopljene cokolade.

Na hladnu koru naneti žuti fil, pa poredjati odozgo keks potopljen u mleko, preko toga premazati sa ostatkom od 50 g otopljene cokolade, potom fil sa cokoladom. Tortu premazati šlagom i ukasiti po želji.

Savet