

## **Kinder torta (7)**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12** jaja
- **32** kašike šecera
- **150** g margarina
- **1** pudinga od vanilije
- **3** praška za pecivo
- **7** kasika oraha
- **1,15** l mlijeka
- **1** cokolada za kuhanje
- **26** kašika brašna
- **2** šlag pjene

### **Priprema**

Umutiti 6 jaja sa 18 kašika šecera, zatim dodati 18 kašika prokuhanе vode, 18 kašika brašna, 3 peciva i 7 kašika mljevenih oraha. Od ove smjese ispeci 3 kore.

Umutiti 6 jaja sa 6 kašika šecera, 150 ml mlijeka, 8 kašika brašna, puding (prah) od vanilije, i od ove smjese napraviti kao puding u prethodno prokuhanom 1l mlijeku sa 8 kašika šecera. Smjesu podijeliti na 2 dijela i u jedan dio staviti cokoladu za kuhanje, te ostaviti da se hlađi. A zatim dodati u oba dijela po 75 g margarina.

Tortu filovati redoslijedom, kora - žuti fil, kora - crni fil, kora - šlag pjena. Ukrasiti po želji.

**Savet**