

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 kašika**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 prokuhane 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 mlijeka sa 8 kašika šecera. Smjesu podijeliti na 2 dijela i u jedan dio staviti cokoladu za kuhanje, te ostaviti da se hladi. 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