

Kinder torta (8)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **6** kašikešecera
- **2** kašikemleveni keks
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikaulja

Fil:

- **3**pudinga od vanile
- **12** kašikegustina
- **6**žumanca
- **1.5** Imleka
- **2**margarina
- **300** gšecera u prahu
- **200** gcrne cokolade
- **200** gkokosa ili bele cokolade

Priprema

Umutiti belanca i šecer, dodati keks, brašno i ulje i peci koru na foliju posoljenu seckanim orasima.

Umutiti žumanca, gustin i puding i skuvati u mleko. Kad se ohladi dodati umucen margarin sa šećerom u prahu. Podeliti fil na 2 dela u jedan dodati crnu cokoladu, a u drugi kokos ili belu cokoladu. Filovati tortu.

Savet

Tortu ukrasiti šlagom ili fondanom po želji.