

Kinder torta na moj nacin



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **20**belanaca
- **20** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **10** kašikaprezle
- **200** gkrupno seckanih lešnika
- **150-200** geurokrema

Fil:

- **1,5** dlmleka
- **20**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade
- **5** kesicapudinga od vanile

Fil 2:

- **300** gslatke pavlake
- **150** gmlevenog plazma keksa

Ostalo:

- 5 dl slatke pavlake

Priprema

Pleh obložiti mašnim papirom, zagrejati rernu na 200 stepeni. Umutiti 5 belanaca sa prstohvatom soli, dodati 5 kašika šecera i umutiti u šne. Lagano umešati 2,5 kašike brašna i 2,5 kašike prezle. Ispeci koru. Na vrelu koru naneti 1/2 eurokrema i posuti saseckanim prženim lešnicima. Na isti nacin ispeci još jednu koru. Ostale dve kore ispeci prazne bez mazanja kremom i posipanja lešnicima.

Fil: umutiti puding, žumanca, šecer, i malo mleka. Skuvati u preostalo zavrelo mleko kremu. U ohlaenu kremu umutiti margarin. Podeliti fil na dva dela u jedan dodati 200 g otopljene cokolade i malo seckanih lešnika.

Umutiti slatku pavlaku i umešati keks.

Na koru sa lešnicima naneti cokoladni fil (ostaviti 3 kašike fila), preklopiti praznom korom, preko premazati preostali cokoladni fil, preko rasporediti fil sa keksom (ili premazite koru umucenom pavlakom, poreajte keks umocen u mlako mleko pa opet premazite slatkom pavlakom), naneti trecu praznu koru, žuti fil, posuti preostalim lešnicima preko žutog fila i preklopiti naopacke sa korom koja je premazana kremom. Dekorisati tortu po želji.

Savet