

## ***Kinder torta na moj nacin***



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za 4 kore:**

- **20** belanaca
- **20** kašika šecera
- **10** kašika brašna
- **10** kašika prezle
- **200** g krupno seckanih lešnika
- **150-200** g eurokrema

#### **Fil:**

- **1,5** dl mleka
- **20** žumanaca
- **15** kašika šecera
- **250** g margarina
- **200** g čokolade
- **5** kesica pudinga od vanile

#### **Fil 2:**

- **300** g slatke pavlake
- **150** g mlevenog 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 vrele 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**