

Kinder torta (9)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 kašika sirceta
- 300 glešnika
- 200 geurokrem

Fil:

- 1 mleka
- 200 g pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 1 margarin
- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera

Fil 2:

- 300 g keksa
- po potrebi mleka

Dekoracija.

- po potrebišlag

Priprema

Iseckati lešnik i posuti po plehu... Belanca umutiti sa šećerom i sircetom, umucenu smesu sipati preko lešnika. Peci koru 1,5h na 150 stepeni. Ispecenu koru premazati eurokremom.

Skuvati puding u mleku sa šećerom. Ostaviti da se ohladi. Na pari skuvati žumanca i šećer. Margarin umutiti mikserom pa naizmenicno dodavati po kašiku pudinga i po kašiku žumanca. Fil podeliti na 2 dela. Jedan ostaje žut, a u drugi dodati 50 g istopljene cokolade.

Na hladnu koru naneti žuti fil, pa keks natopljen mlekom, premazati sa 50 g istopljene cokolade pa premazati cokoladnim filom. Tortu premazati cokoladom i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet