

Kinder bueno torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x2):

- 5 belanaca
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kašika** brešna
- 150 gmlevenih lešnika

Fil:

- 7,5 **dl**mleka
- 10žumanaca
- 7 **kašika**šecera
- 2 pudinga od vanile
- 4 **kašike**oštrog brašna
- 2 bele milka cokolade
- 1margarin
- 200 **g**pecenih mlevenih lešnika

Glazura:

- 200 **g**crne milka cokolade
- 1 **cašak**esele pavlake

Priprema

Ispici 2 kore. Fil: 7,5 dl mleka pa u to zakuvati prethodno umucena žumanca, šećer, puding, brašno. U vruć fil dodati čokoladu, margarin i pečeni mleveni lešnik. Umutiti 200 g šlaga. Filovati sledećim redom: kora - fil - šlag i tako dva puta. Glazura: čokoladu otopiti u rerni i pomešati sa pavlakom. Preliti preko torte.

Savet