

Kinder torta (Štrumfeta)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kora:

- 12jaja (belanca)
- 250 gšecera
- 1 kašikasirceta

Fil:

- 12žumanaca
- 10 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikagustina
- 2pudinga od vanile
- 1,2 dlmleka
- 2margarina
- 250 gšecera u prahu
- 200 gcokolade

Još je potrebno:

- 1/2 lslatke pavlake
- 300 gplazma keksa

- 100 glešnika
- 200-300 geurokrema

Priprema

Žvrsto umutiti 12 belanaca pa dodati 250 g šecera i 1 kašiku sirceta i sve zajedno umutiti u cvrst sneg. Pleh namazati i posuti brašnom pa posuti sitno seckani przeni lešnik i sipati smesu za koru. Koru peci u rerni zagrejanoj na 150 stepeni oko 20 minuta pa zatim temperaturu smanjiti na 120 stepeni i peci još sat vremena. Za to vreme rernu ne otvarati. Izvaditi koru iz pleha pa preko lesnika premazati eurokrem.

Umutiti 12 žumanaca sa 10 kašika šecera, pa dodati 6 kašika brašna, 6 kašika gustina, 2 pudinga od vanile i 2 dl mleka. Zatim sve to (kao puding) ukuvati u 1 l mleka. Ostaviti fil da se ohladi. Kad se ohladi sjediniti ga sa 2 margarina umucena sa 250 g šecera u prahu. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugu polovinu dodati 200 g otopljene cokolade.

Preko kore (koja je vec premazanana eurokremom) naneti žuti fil. Zatim preko žutog fila poredjati plazma keks koji se natapa u mleko.

Preko plazma keksa premazati fil od cokolade.

Celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom (ili šlagom).

Savet