

Kinder torta (10)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12** bjelanjaka
- **24** kašike šecera
- **300** g sjeckanih lješnjaka
- **300** g euro krema

Za fil:

- **5** kesice pudinga od vanilije
- **12** žumanjaka
- **300** g šecera
- **250** g margarina
- **1,5** l mlijeka
- **2** kesice vanilin šecera
- **250** g cokolade za kuhanje

I još:

- **350 ml** slatkog vrhnja za dekoraciju

Priprema

Umutiti bjelanjke sa šecerom. U pleh staviti pek papir i posuti lješnjacima, Preko lješnjaka izliti umucene bjelanjke i sušiti koru na 180 C oko 45-50 min (bez otvaranja rerne). Od navedenih sastojaka se peku dvije

manje identicne kore ili jedna veca koja se prepolovi. Kada se kore ohlade okrenu se tako da strana sa lješnjacima bude gore.

Za fil: Umutiti žumanjke sa šecerom. Dodati pudinge razmucene u 3 dl mlijeka i vaniliju. Kada se sve dobro sjedini kuhati u preostalom mlijeku. U ohlaeni fil dodati pjenasto umucen margarin. Fil podijeliti na dva dijela i u jedan staviti otopljinu cokoladu.

Jednu koru sa lješnjacima premazati sa polovinom euro krema i staviti dio žutog fila pa dio crnog fila, zatim se stavi druga kora, premaže ostatkom euro krema, pa slijedi žuti fil i opet crni. Tortu dekorisati šlagom (ili slatkom pavlakom).

Savet