

Kinder torta (11)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **12bjelanca**
- **12 kašikašecera**
- **5 kašikamljevenog keksa**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikebrašna**
- **250 goraha**

Fil:

- **1 litarmlijeka**
- **12žumanaca**
- **200 gšecera**
- **8 kašikagustina**
- **500 gmaslaca**
- **250 gšecera u prahu**
- **2 kašikeruma**

I još:

- **200 gmljevenog keksa**
- **200 gmlijecne cokolade**

Dekoracija:

- **500 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **50** goraha
- **50** gcokoladnih bombona

Priprema

Umutiti bjelanca sa 12 kašika šecera pa dodati mleveni keks, ulje i brašno. Sve dobro sjediniti. Orahe isjeckati i staviti na pouljen papir u veliki pleh od elektricnog šporeta. Preko oraha sipati umucenu smjesu. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Fil: Mlijeko staviti na šporet da provre. Umutiti žumanca sa šecerom, gustinom i malo mlijeka. Masu sipati u provrelo mlijeko i kuvati krem do željene gustine. Ohladiti. Dok se krem hlađi umutiti maslac sa šecerom u prahu i dodati malo ruma. Ohlaen krem i maslac sjediniti.

Sjedinjenu masu podijeliti na 2 jednaka dijela. U jedan dio dodati mleveni keks, a u drugi dio istopljenu mlecnu cokoladu.

Ispecenu koru okrenuti tako da orasi budu gore. Na koru stavljati naizmenično svetle i tamne kugle fila sa kašikom za sladoled. Preko fila staviti umucenu slatkou pavlaku i posuti mlevenim orasima. Možete ukrasiti po želji.

Tortu ostaviti u frižider da se ohladi! Prijatno!

Savet