

Kinder torta (11)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 12 bjelanca
- 12 kašika šecera
- 5 kašika mljevenog keksa
- 2 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 250 goraha

Fil:

- 1 litar mlijeka
- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 8 kašika gustina
- 500 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 2 kašike rumu

I još:

- 200 g mljevenog keksa
- 200 g mlijecne čokolade

Dekoracija:

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

Priprema

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

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

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

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

Tortu ostaviti u frižider da se ohladi! Prijatno!

Savet