

## ***Kinder torta (12)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** glešnika
- **100** g suvo grožđa
- **9** jaja
- **9** kašika šecera
- **3** kašike brašna
- **2** kašike ulja
- **2** kašike prezle
- **2** kašike pekmeza
- **900** ml mleka
- **3** kesice pudinga od vanile
- **6** kašika šecera
- **375** g margarina
- **200** g šecera u prahu
- **100** g crne čokolade za kuvanje
- **100** g bele čokolade za kuvanje
- **500** ml slatke pavlake
- **200** g eurokrema

### **Priprema**

Obložiti tespiju papirom za pečenje pa po njemu rasporediti suvo grožđe i pečene seckane lešnike.

Kora: 9 belanceta mutiti sa 9 kašika šecera, dodati 3 žumanceta, 3 kašike brašna, po 2 kašike ulje, pekmez i prezle. Testo sipati preko lešnika i suvog grožđa i staviti da se peče.

Kad je kora pečena okrenuti je, skinuti papir, tako da lešnici i suvo grožđe budu gore. Odmah tako vruće premazati eurokremom.

Za fil staviti mleko sa 6 kašika šecera da se kuva. Kad provri ukuvati puding od vanile, i 6 žumanceta. Ostaviti da se ohladi. Kad se fil ohladio sjediniti ga sa margarinom i šecerom u prahu.

Fil podeliti na dva dela u jedan staviti otopljenu belu čokoladu, a u drugi otopljenu crnu čokoladu. Fil stavljati preko kore kašikom naizmenično, jednu kašiku braon fil, pa jednu kašiku žuti fil. Na kraju poravnati nožem i završiti umućenom slatkim pavlakom. Ukrasiti po želji, ja sam u ovom slučaju morala da ispunim želju sinu posto obožava LEGO.

**Savet**