

## *Kidy torta (2)*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za tri kore:**

- **12** belanaca
- **3** žumanceta
- **12 kašika** šecera
- **150 g** cokolade za kuvanje
- **6 kašika** brašna

#### **Za fil I:**

- **9** žumanaca
- **13 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **6 dl** mleka
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevene plazme
- **5** kidy cokoladica sa ukusom jagode

#### **Za fil II:**

- **200 g** šlag krema sa ukusom slatke pavlake

- 3 dl mleka
- 300 g malina

### Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 250 ml mleka

## Priprema

Za prvu koru umutiti 4 belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje 4 kašike šecera. Zatim dodati jedno žumance, pa varjacom umešati 2 kašike brašna i 50 g sitno rendane cokolade.

Smesu izliti u okrugli kalup velicine 28 cm koji je obložen papirom za pecenje.

Peci koru u zagrejanj rerni na 200 stepeni, oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Za prvi fil: Umutiti žumanca sa 1 dl mleka, brašnom i pudingom. Preostalih 5 dl mleka staviti sa šecerom da provri. Kad mleko provri, dodati žumanca i skuvati fil na tihoj vatri, neprestano mešajući oko 10 minuta, a zatim ostaviti da se ohladi.

U meuvremenu, sitno iseckati kidy cokoladice.

Penasto umutiti margarin i sjediniti sa ohlaenim filom.

U fil dodati mlevenu plazmu i promešati.

Zatim dodati i seckane kidy cokoladice i lepo izmešati da se sve sjedini.

Za drugi fil: Umutiti šlag krem sa hladnim mlekom. Dodati maline i pažljivo promešati.

Na prvu koru naneti 1/3 prvog fila.

Zatim naneti 1/2 drugog fila.

Filovati dalje: Kora, 1/3 prvog fila, 1/2 drugog fila, kora, 1/3 prvog fila.

Šlag umutiti sa hladnim mlekom, pa ukasiti celu tortu. Pre služenja dobro ohladiti.

### **Savet**

Ovu fantastinu tortu pravila sam za krštenje i svi su bili oduševljeni ukusom! Umesto okruglog kalupa može se koristiti pleh veliine 25x25 cm.