

Kidi-rum-torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 4belanceta
- 4 **kašikašecera**
- 1žumance
- 2 **kašike** brašna
- 50 grendane cokolade

Za fil I:

- 9žumanaca
- 9 **kašikašecera**
- 5 **kašikagustina**
- 400 **mlmleka**
- 250 **gmargarina** ili putera
- 100 **gmlevenog** keksa
- 5 kidi cokoladica ukus jagode
- 5 rum plocice

Za fil II:

- 3 **kesicešlag** kreme
- 250 **mlmleka**
- 300 **gvišanja** ili malina

Za dekoraciju:

- 2-3 kesice šlag kreme

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom pa dodati žumance, brašno i rendanu čokoladu. Kore peci na 180 C 15 minuta. Ovako ispeci tri iste kore.

Fil I: Žumanca i šećer umutiti i nastaviti mešanje sa varjacom na pari, dodati zatim gustin koji smo razmutili sa malo mleka (uzeti od 400 ml 5 kašika mleka). Skuvati kao puding. Skuvani fil ohladiti, pa mu dodati: 250 g margarina ili putera-mucenog, 100 g mlevenog keksa, 5 kidi mlečnih čokoladica ukus jagoda, 5 rum pločica isto iseckanih na kockice.

Fil II: 3 kesice šlag kreme umutiti sa 250 ml mleka, dodati 300 g malina ili višanja.

Filovati: Kora - fil I, fil II, kora - fil I, fil II, kora - šlag.

Savet