

Kinder torta



Sastojci

Kora:

- 12 belanaca
- 300 g šecera
- 2 kašika sirceta
- 100 g seckanih oraha ili lešnika

Fil:

- 12 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 125 ml hladnog mleka
- 200 g šecera
- 1/2 l mleka
- 375 g maslaca
- 1 kašika kakao praha

Potrebno je:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutiti 6 belanca u cvrst sneg, dodati 1 kašiku sirceta, 150 grama šecer, dobro sjediniti i dobijenu masu izruciti u prethodno podmazan pleh posut sa 50 grama seckanih oraha ili lešnika. Koru peci u prethodno zagrejanj pecnici na 150°C oko 60 minuta. Potrebno je ispeci 2 kore.

Umutiti 12 žumanaca sa 6 kašika šecera i 125 ml hladnog mleka.

Skuvati pola litra mleka sa 200 grama šecera i dodati gore navedenu smesu. Posebno umutiti 375 grama maslaca i dodati u hladan fil. Fil podeliti na dva dela. Prvi deo ostaje isti a u drugi deo fila dodati 1 kašiku kakao praha.

Potom filovati tortu sledecim redosledom:

Kora, žuti fil, kora, braon fil i potom tortu ukrasiti sa 2 kesice umucenog šlaga.