

## ***Kidy torta (3)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **12** belanaca
- **3** žumanceta
- **12 kašika** šećera
- **150 g** crne čokolade
- **6 kašika** brašna

### **Za fil:**

- **9** žumanaca
- **9 kašika** šećera
- **5 kašika** brašna
- **400 ml** mleka
- **125 g** maslaca
- **125 g** margarina
- **100 g** mlevene plazme
- **6** kidy čokoladica sa ukusom jagode

### **I još:**

- **3 kesice** šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **250 ml** mleka
- **300 g** zamrznutih malina

## **Priprema**

Za kore je potrebno izmiksati 4 belanceta sa postepenim dodavanjem 4 kašike šecera u cvrst šam, zatim dodati jedno žumance. Varjacom umešati 2 kašike brašna i 50 g sitno rendane cokolade. Smesu sipati u okrugli kalup velicine 28 cm. Peci na 200 C oko 13 minuta. Na isti nacin pripremiti i preostala dva patišpanja.

Pripremiti fil: 150 ml mleka sjediniti sa žumancima i brašnom, zatim dodati u preostalih 250 ml mleka koje smo prethodno sjedinili sa šecerom i stavili da provri. Skuvati fil, zatim ga ohladiti i u njega dodati umucen margarin i maslac, mlevenu plazmu i sitno seckane kidy cokoladice. Šlag umutiti sa mlekom, zatim lagano umešati maline koje se prethodno odmrznu i ocede.

Filovati tako što na prvu koru naneseemo polovinu fila, zatim polovinu šlaga sa malinama, stavimo drugu koru, ponovimo postupak filovanja i na kraju završiti trecem i poslednjom korom. Ukrasiti po želji.

## **Savet**