Nepecena kinder tortica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog petit ili plazma keksa
- **po potrebi**mleko

Za premazivanje kore:

- **400 g**eurokrema

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **300 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **6** žumanaca
- **100 g**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **200 g**plazme (u komadu)
- **150 g**cokolade
- po potrebi (mleko za umakanje plazme)

Priprema

Kora: U mleveni keks dodavati po malo mleka, da se dobije smesa pogodna za oblikovanje kore, pa smesu utisnuti u kalup.

Premazivanje kore: Eurokrem otopiti na pari. Otopljenim eurokremom premazati koru i ostaviti u frižider da se eurokrem stegne.

Fil: Odvojiti malo mleka i dodati žumanca koja su prethodno umucena sa vanil šecerom i 50 g kristal šecera, zatim dodati i prah za puding i umutiti mikserom. Ostatak mleka staviti sa 250 g šecera na šporet da provri, pa mu dodati umucenu smesu sa žumancima i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa dodati margarin i dobro sjediniti, pa podeliti smesu na dva dela.

okoladu otopiti na pari. Zatim otopljenu cokoladu dodati u jedan deo fila, a drugi deo fila ostaje žut.

Filovanje: Preko stegnutog eurokrema naneti žuti fil.

Na žuti fil poreati plazmu prethodno umocenu u mleko.

Preko plazme naneti cokoladni fil.

Tortu po želji posuti rendanom cokoladom, premazati cokoladom, premazati šlagom,...

Parce torte.

Savet