

Kika torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **3** žumanceta
- **9 kašika** šecera
- **9 kašikarendane Menaž cokolade**
- **9 kašika** brašna

Za vanil kremu:

- **1,2** l mleka
- **4 kesice** puding vanila
- **60 g** mlevene plazme
- **4 kidi** cokoladica
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera

Za voćni fil:

- **600 g** voća-kupine/maline
- **200 g** šecera
- **1 kesica** puding vanila

- **1 kesica želatina**

Za ganaš:

- **1 dl** slatke pavlake
- **200 g** Menaž cokolade

Za dekoraciju:

- po sopstvenoj želji

Priprema

Za kore umutiti penasto 3 belanceta sa 3 kašike šecera, lagano dodati 1 žumance i umešati 3 kašike brašna i 3 kašike cokolade. Pleh obložiti pek pairo i lagano rasporediti smesu. Peci na 200 stepeni par minuta. Na isti način ispeci još 2 kore. Svaku koru poprskati sa malo mleka. Umutiti 2 dl mleka, puding, šecer i žumanca i skuvati u zavrelo mleko. U hladno dodati umucen margarin. Odvaditi 1/3 fila i ostaviti sa strane. U preostalo dodati plazma keks i seckane cokoladice. Za vocini fil: Skuvati voce i šecer kratko i umešati puding i želatin koji smo zajedno razmutili u 1 dl vode. Ganaš preliv: Zagrejati slatku pavlaku 1 dl. Voditi racuna da ne provri i dodati cokoladu. Mešati dok se ne dobije tecna cokolada. Umutiti 2 dl slatke pavlake ili 100 g šlaga cvrsto. Filovati: Kora, 1/2 kreme, 1/2 umucene slatke pavlake, vocni fil ceo, kora, preostala polovina kreme, ganaš ceo i preko fil koji ste dobili tako što ste pomešali polovinu slatke pavlake i žute kreme koje ste odvojili sa strane, kora. Tortu dekorisati po sopstvenoj želji.

Savet

Kika torta ukusom podsea na nešto između kidi i kapri torte. Umesto kidi okoladica možete uzeti 120 g bilo koje okolade sa vonim punjenjem.