Kinder bueno torta (5)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koricu:

- **100 g**seckanih lešnika ili badema
- **6**belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašicica**sirceta
- **100 g**krema

Za fil:

- **1 l**mleka
- **6 kašika**brašna
- **6**žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **150 g**margarina
- **3 kesice**vanilin šecera
- **100 gMenaž cokolade**

I još:

- **100 gMenaž cokolade**
- **30 g** margarina
- **4 kašike**mleka
- **3 kesice**šlaga
- **malo**mlevenih lešnika ili badema

Priprema

Pleh dimenzija 34x24 cm obložiti papirom za pecenje i posuti seckanim lešnikom ili bademom. Umutiti belanca sa šecerom, dodati sirce i smesu staviti preko iseckanih lešnika (ili badema). Peci na 100 stepeni 50-60 minuta.

Pecenu koricu okrenuti naopako, tako da lešnici (badem) budu gore. Odmah, dok je korica još vruca, premazati kremom.

Skuvati fil od mleka, šecera, žumanaca, brašna i pudinga. Kad se ohladi, dodati prethodno umuceni margarin sa vanilin šecerom. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje isti, a u drugi deo dodati otopljenu Menaž cokoladu.

Kašikom za sladoled vaditi svetle i tamne kugle, naizmenicno ih slagati i na koru tako da izgleda kao šahovska ploca.

Otopiti cokoladu, margarin i mleko i time popuniti rupe izmeu kugli od fila. Premazati umucenim šlagom i posuti mlevenim lešnikom ili bademom.

Savet