

Kao Kinder torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **16** kašikašecera
- **200** gseckanih lešnika
- **1** kašikasirceta

Fil I:

- **150** mlslatke pavlake
- **200** gMenaž cokolade
- **100** gmlevenih lešnika

Fil II:

- **8**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **100** gpuding vanila
- **100** gMenaž cokolade
- **1** lmleka
- **2** kašikeoštrog brašna
- **250** gmargarina
- **3**vanil šecera

Kora II:

- **400 g** mlevene plazme
- **oko 3 dl** fante

Fil III:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodati kašiku sirceta i još malo mutiti. Rernu zagrejati na 150 stepeni. U pleh staviti seckane lešnike, sipati umucena belanca preko i staviti da se susi 3h. Kad je gotovo, izvrnuti iz pleha da seckani lešnici budu gore.

Staviti mleko da provri. Umutiti žumanca sa šecerom. Dodati puding i brašno, dobro izmešati. Dodati par kašika vrueg mleka, a potom sipati u vrelo mleko i mešati dok se ne zgusne. Kad se ohladi sjediniti sa umucenim margarinom i vanil šicerom i podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene Menaž cokolade.

Pavlaku zagrejati do vrenja i preliti izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati mlevene lešnike.

Plazmu preliti fantom, izmesiti i ostaviti jedesetak minuta. Ako je previše tvrdo dodati još malo fante. Na papiri za pecenje razviti koru u velicini kore od belanaca.

Filovati tortu sledecim redosledom: Koru sa lešnicima premazati kremom od pavlake i cokolade, zatim žuti fil, kora od plazme, deo fila sa cokoladom. Umutiti slatku pavlaku i premazati celu tortu.

Savet

Dobro rashladiti pre služenja.