

okoladna kinder torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 15 **kašika**šecera
- 1 **kašika**sirceta

Za premazivanje:

- 100 gnutele
- 80 g seckanih lešnika

Za fil:

- 7 žumanaca
- 9 **kašika**šecera
- 3 **kesice**pudinga od vanile
- 100 g **cokolade** za kuvanje
- 250 g **maslaca**
- 100 g lešnika seckanih
- 1 l **mleka**
- 1 **kesica**šlag pene
- 100 ml hladnog mleka

Za ukrašavanje:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g** šlaga
- **100 ml**mleka
- **50 g**cokolade

I još:

- **200 g**plazma keksa
- **malom**mleka za natapanje

Priprema

Kora: Umutiti mikserom belanca sa šećerom u cvrst sneg, muteci najvećom brzinom, potom dodati jednu kašiku sirceta. Pripremljenu smesu sipati u kalup prethodno obložen papirom za pečenje i sušiti koru na 150°C oko 60-70 minuta. Toplu koru premazati nutelom i posuti seckanim lešnikom.

Fil: U dublji sud sipati mleko i staviti da se skuva. Umutiti sedam žumanaca sa šećerom i praškom za puding od vanile. Kada mleko provri, skloniti sa šporeta, umešati smesu od žumanaca i pudinga, pa vratiti na šporet da se kuva još 1 minut, uz neprestano mešanje. Skloniti gotov fil sa šporeta i ostaviti da se ohladi, pritom povremeno promešati. Umutiti 1 kesicu šlag pene. Kad se fil ohladi dodati penasto umucen maslac i umucen šlag. okoladu grubo usitniti i otopiti na pari, na tihoj vatri. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati istopljenu cokoladu, a u drugi seckane lešnike. Preko kore premazati fil sa lešnicima, nareati natopljenu plazmu, preko plazme premazati fil sa cokoladom. Umutiti slatku pavlaku, zatim umutiti šlag sa hladnim mlekom i pomešati sa slatkom pavlakom. Ukrasiti tortu po želji.

Savet