

## **Kinder torta (14)**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za prvu koru:**

- **250 g** petite beurre keksa
- **50** gotopljenog putera
- **15 ml** mleka

#### **Za drugu koru:**

- **4** jajeta
- **160 g** kristal šecera
- **160 g** brašna
- **150 g** putera
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **3** kašike otopljenе cokolade

#### **Za fil:**

- **4** žumanceta
- **3** kašike šecera u prahu
- **200 g** putera
- **4** kašike otopljenе cokolade

- 3 kašike prah šecera

#### Za dekoraciju:

- 2 paketakinder cokolade

#### Priprema

Prvea kora: Keks izmrviti, dodati otopljeni puter, dobro sjediniti i staviti u pleh sa dnom koje se skida ili u krug bez dna. Kada dobro poravnate keks, prelijte odozgo mlekom i stavite u frižider da se stegne.

Druga kora: Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašna u kome ste prethodno dodali praška za pecivo, kako bi se dobro sjedinio sa brašnom i na kraju otopljenog putera, otopljene cokolade i soli. Staviti da se pece na 180 C, 25 minuta.

Fil: Uumutiti 4 žumanceta sa 3 kašike šecera u prahu na pari. Potom umutiti puter penasto sa tri kašike šecera u prahu. Postepeno sipati umucena žumanca u puter i na kraju dodati cokoladu.

Tortu reati ovim postupkom: Na vec postavljenu prvu koricu premazati fil, druga korica - fil, treca zadnja korica -fil, odozgo cokolada i sa strane tortu obložiti takoe cokoladom.

#### Savet

Koricu koju pravite od jaja presecite na pola, da bi ste dobili dve.