

## ***Kinder torta (14)***



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

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

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

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

- **4** jajeta
- **160 g** kristal šećera
- **160 g** brašna
- **150 g** putera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **3 kašike** topljene čokolade

#### **Za fil:**

- **4** žumanceta
- **3 kašike** šećera u prahu
- **200 g** putera
- **4 kašike** topljene čokolade

- **3 kašike**prah šecera

### **Za dekoraciju:**

- **2 paketak**inder 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: Umutiti 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.