

## **Kinder torta (15)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

- 7belanaca
- **16** kašikašecera
- **1,5** kašikasirceta
- **100** gseckanih lešnika

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- 7žumanaca
- **15** kašikašecera
- 4puđinga od vanile
- **200** g cokolade
- **2** kašikeulja
- **250** g maslaca

#### **Još:**

- **300** geurokrema
- **300** g plazma keksa
- **250** g šлага
- **3** dl mleka za šlag
- mleko za umakanje plazma keksa

## **Priprema**

Belanca mutiti mikserom uz postepeno dodavanje šecera. Lešnike iseckati. Kada su belanca skoro umucena, dodati sirce i još malo mutiti.

Papir za pecenje staviti na dno kalupa (32x28), preko papira rasporediti seckane lešnike, pa izruciti umucena belanca i poravnati.

Debljina kore treba da bude približno 4 cm. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa ubaciti koru da se pece i odmah smanjiti na 150 stepeni. Peci desetak minuta, pa smanjiti temperaturu na 120 stepeni i sušiti koru 50 minuta. Nakon toga rernu iskljuciti i ostaviti koru unutra da se ohladi. Kada se kora ohladila, preko nje staviti tacnu i okrenuti tako da lešnici budu gore. Zagrejati eurokrem, pa premazati preko kore.

850 ml mleka staviti da prokuva sa šecerom. Žumanca, puding i ostatak mleka sjediniti, pa sipati u provrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi. U hladan fil umešati maslac, pa ga podeliti na dva dela. U jedan deo umešati cokoladu koju istopimo sa uljem. Preko eurokrema namazati vanila fil, pa slagati plazma keks namocen u topлом mleku.

Preko keksa namazati cokoladni fil. Šlag umutiti sa mlekom, pa namazati preko cokoladnog fila.

Tortu dekorisati po želji.

## **Savet**