

Kinder torta (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** seckanih oraha
- **7** belanaca
- **14 kašika** šecera
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje kore:

- **300 g** eurokrema

Fil:

- **1** mleka
- **15 kašika** šecera
- **7** žumanaca
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **250-300 g** celog plazma keksa

Dekoracija:

- 3 kesice šlag krema od čokolade

Priprema

Pleh obložiti papirom za pečenje a zatim posuti seckanim orasima. Belanca umutiti sa šećerom u čvrst sneg, dodati ulje, brašno i prašak za pecivo pa sve lagano pomešati varjačom da se sastojci sjedine. Smesu sipati preko seckanih oraha i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz pleha, skinuti papir za pečenje pa zatim stranu sa orasima premazati eurokremom. Ostaviti koru da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa praškom za puding, dodati malo mleka od ukupne količine i mutiti da se razbije grudvice. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo mleko dodati umućenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati čokoladu otopljenu na pari.

Filovanje: Preko premazane kore eurokremom naneti Žuti fil.

Preko žutog fila poreati plazma keks, prethodno umućen u mleko.

Preko plazme naneti crni fil.

Šlag krem umutiti prema uputstvu sa kesice i naneti na tortu. Tortu ukrasiti po želji.

Presek torte.

Savet