

Kidy torta (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 2 žumanceta
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike brašna
- 200 g čokolade
- 1 kašika ekstrakta od vanile

I fil:

- 10 žumanaca
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 2 kašike brašna
- 13 kašika šecera
- 250 g margarina
- 150 g keksa
- 300 g kidy od jagode

II fil:

- **500 g**šlag beli
- **500 ml**slatke pavlake
- **800 g**jagoda

Priprema

Umutiti penasto 6 belanaca i 6 kašika šecera. Dodati 1/2 praška za pecivo, 2 kašike brašna, 1 žumance i 1/2 kašike ekstrakta od vanile.

Dodati 100 g rendane cokolade. Sipati u obložen pleh folijom i peci na 230 stepeni. Ispeci tako još jednu koru.

Za I fil: Staviti 600 ml mleka i šecer na tihoj vatri. U jednu ciniju umutiti žumanca, a u drugoj 2 pudinga 400 ml mleka i brašno. Sjediniti puding i žumanca. Kada mleko provri na tihoj vatri sipa i mešati dok se ne stegne fil.

Ostaviti fil da se ohladi. Kada se ohladi dodati penasto umucen margarin.

Zatim dodati mleveni keks i sitno seckanu kidy cokoladu.

Za II fil: Umutiti u jednoj ciniji šlag, a u drugoj slatku pavlaku. Pa sjediniti.

Podeliti na 2 dela i u jedan dodati sitno iseckane jagode. Drugi deo ostaviti za ukrašavanje.

Filovati: Kora - I fil - II fil i ponoviti.

Ukrasiti onim drugim delom, koji smo ostavili.

Savet

Možete koristiti umesto jagoda voe koje vi želite.